

مُقَلَّمَةٌ

الشطائر...

هي أكالات لذيذة وسريعة نحبها جميعاً...

الفطائر...

أحببناها صغاراً وعشقناها كباراً...

المعجنات...

هي عالم من الجمال والمتعة ممزوجان معاً في قالب من العجين؛
ليعطينا معاً فطائر؛ وشطائر لذيذة نعشقها جميعاً؛ إنه عالم المعجنات؛ ذلك
العالم المليء بالأسرار؛ والمتعة... إنه حقاً عالم غريب...
ولقد وفقني الله في إعداد هذا الكتاب؛ كما عملت علي تنوع الشطائر؛
والفطائر وأيضاً أتمني ألا تكثرني عزيزتي من استهلاك الشطائر والفطائر
حتى لا يزداد حجمك؛ وتصبحين بدينة؛ وهذا سيضر بصحتك؛ وأيضاً قد
يضر بأقرب الأقربين لك مثل زوجك العزيز؛ وأبنائك؛ وإن لم يُصحبهم ضرر
حقيقي أصابهم ضرر معنوي؛ وأدبي؛ من مضايقات الأصدقاء؛ والمعارف
... وأخيراً أتمني أن تستفيد بهذا الكتاب كل قارئة؛ وأن تُفيد به الآخرين...
هدانا الله وإياكم إلي سواء السبيل... آمين.

مع تحياتي

غادة محمد سعيد

عجينة طرية

المقادير :-

- ١ - ٤ أكواب دقيق. ٢ - نصف ملعقة طعام خميرة. ٣ - بياض بيضتان
- واستخدمي الصفار لدهن العجينة بعد تشكيلها. ٤ - ملعقة صغيرة سكر. ٥ - ذرة
- ملح. ٦ - نصف كوب ماء دافئ. ٧ - ٤ ملاعق طعام لبن بودرة. ٨ - ملعقة
- طعام بكنج بودر. ٩ - كوب زيت زيتون.

الطريقة :-

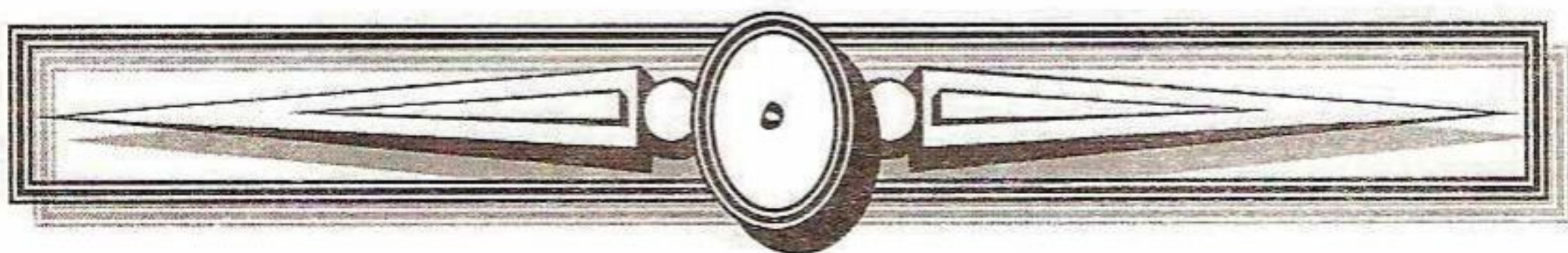
- ١ - تُخلط الخميرة؛ والسكر؛ والماء؛ ويُترك جانباً.
- ٢ - تُخلط المواد الجافة؛ وبياض البيض؛ والزيت؛ ويُفرك بأطراف الأصابع.
- ٣ - يُخلط الماء والدقيق حتى تتكون عجينة طرية مع إضافة الماء إذا لزم الأمر.
- ٤ - ثم اتركها حتى تختمر؛ واحشيها بالحشو الذي تريدينه؛ ثم ادخليها الفرن وبالهناء والشفاء.

عجينة (١)

المقادير :-

- ١ - كوب جبن طري. ٢ - ملعقة كبيرة خميرة فورية. ٣ - ملعقة كبيرة بيكنج
- بودر. ٤ - قليل من الملح. ٥ - ٢ ملعقة كبيرة سكر. ٦ - كوب حليب دافئ؛ أو
- حوالي ربع لتر. ٧ - ثلث كوب زيت. ٨ - ٢ كوب ونصف دقيق.

الطريقة :-



توضع جميع المقادير في الخلاط ماعدا الدقيق؛ ويُصب الخليط على الدقيق؛ ويُعجن جيداً؛ ويُترك حتى يتخمر؛ ثم تُحشى بحسب الرغبة.

عجينة فطائر طرية ومنفوخة

وهذه العجينة تستطيعي أن تصنعي بها الفطائر؛ والبيتزا؛ فبالهناء والشفاء.

المقادير :-

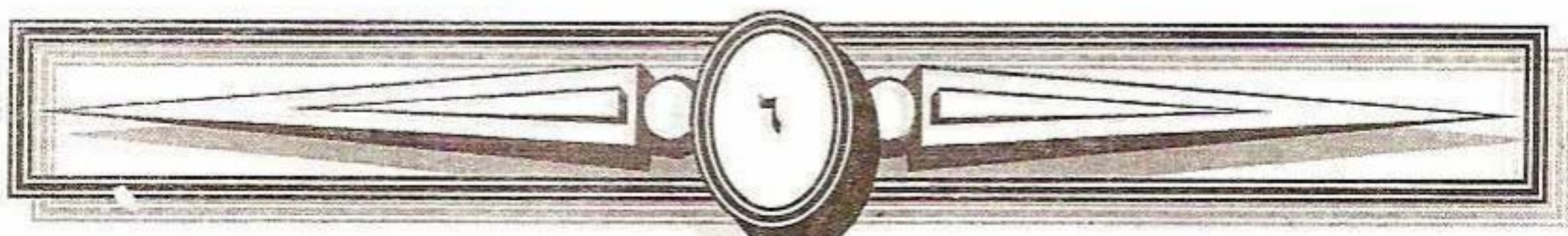
- ١ - كوب حليب بودرة. ٢ - كوبان من الماء الدافئ. ٣ - ملعقتا طعام خميرة فورية. ٤ - نصف كوب زيت. ٥ - مقدار فنجان قهوة سكر. ٦ - ملعقة شاي ملح. ٧ - ملعقة كبيرة بيكنج باودر. ٨ - أربع أكواب دقيق.

الطريقة :-

- ١ - يوضع الماء في إناء كبير؛ ويوضع عليه الحليب والخميرة ويُحرك جيداً؛ ثم يوضع عليهم الزيت؛ والملح؛ والسكر؛ مع الاستمرار في التحريك.
- ٢ - بعد ذلك يوضع الدقيق (والبيكنج بودر) ويُخلط جيداً؛ ونجد أنه كلما عجننا أكثر تأكدت أن فطيرتك قطنية؛ وطرية؛ إلي أن يصير العجين طرياً جداً في يديك.
- ٣ - بعد ذلك غطيها بقصدير؛ ثم بفوطة وضعيها في مكان دافئ وليكن داخل الفرن واتركيها لمدة ساعة.
- ٤ - بعد ذلك افريديها على سطح منثور عليه دقيق كي لا تلتصق؛ ومن ثم احشيها بما ترغبين به.

كيف تُحشى العجينة ؟

- ١ - أولاً افريديها بشكل مستطيل؛ ثم اقطعي الزوائد بسكين حاد؛ وبعد ذلك اطويها وقطعيها إلى قطع متساوية.



عجينة للبيتزا

المقادير :-

- ١ - ٣ بيضات. ٢ - ٣ ملاعق لبن بودرة. ٣ - ربع كوب زيت. ٤ - ملعقة خميرة. ٥ - كوب ماء دافئ. ٦ - ٣ ملاعق سكر. ٧ - دقيق.

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير في الخلط؛ ثم يُضاف إليها الدقيق حتى تتكون لديك عجينة متماسكة.
- ٢ - تُترك لتتخمر لمدة ساعة ثم تُشكل.

عجينة (٢)

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - ملعقة خميرة فورية. ٣ - ٤ ملاعق لبن بودرة. ٤ - فنجان سكر. ٥ - فنجان زيت. ٦ - كوب ماء.

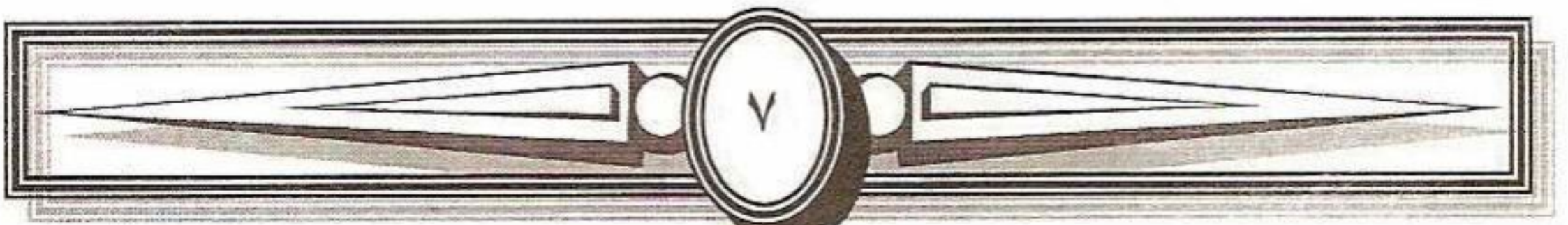
الطريقة :-

- ١ - نضع النواشف مثل الدقيق؛ والسكر؛ والخميرة؛ ولبن البودرة؛ ونخلطهم باليد.
- ٢ - بعد ذلك نضع الزيت؛ ونخلطهم جميعاً؛ وبعد ذلك نضع الماء؛ ونتركها لترتاح ساعة ونصف؛ أو ساعتين؛ وبعد ذلك نستخدم في أي استخدام؛ وبالصحة؛ والهناء.

عجينة البف باستر

المقادير :-

- ١ - ٢ كوب دقيق. ٢ - ملح. ٣ - بيضة. ٤ - نصف كوب زيت. ٥ - ماء للعجن.



الطريقة :-

- ١ - يُخلط البيض؛ والملح؛ والزيت؛ والدقيق؛ ويُفرك بالأصابع؛ ثم يُضاف إليه الماء حتى تُصبح عجينة متماسكة.
- ٢ - وتُترك لمدة ساعة؛ وبعد ذلك تُقسم إلى أربع؛ أو خمس مجموعات؛ وتُترك نصف ساعة.
- ٣ - بعد ذلك تُفرد كل قطعة حتى تُصبح رقيقة جداً؛ ثم تُقطع وتُحشى إما باللحم؛ أو بالجبن؛ بحسب الرغبة؛ مع مُراعاة عدم الإكثار من الحشوة حتى لا تتفكك من بعضها عند قليها.

عجينة الفطائر

المقادير :-

- ١ - كيلو دقيق. ٢ - نصف ملعقة ملح. ٣ - ملعقة صغيرة سكر. ٤ - ٢ ملعقة صغيرة خميرة. ٥ - كوب زيت مازولا. ٦ - ملعقة كبيرة سمن. ٥ - كوب لبن بودرة. ٦ - بيضتان. ٧ - كوب ونصف ماء دافئ.

الطريقة :-

- ١ - يُخلط الدقيق بالسكر؛ والملح؛ والخميرة؛ واللبن البودرة؛ ثم يُيس بالزيت؛ والبيض؛ والسمنة.
- ٢ - يُضاف الماء الدافئ بالتدريج؛ إلى أن تُصبح العجينة متماسكة.

عجينة للبيتزا

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - ٣ ملاعق لبن بودرة. ٣ - ٣ ملاعق جُبْن سائل. ٤ -
ملعقة خميرة. ٥ - كوب ماء دافئ. ٦ - ملعقة سكر.

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير في الخلاط؛ ثم يُضاف إليها الدقيق حتى تتكون لديك
عجينة متماسكة؛ وتُترك لتتخمر لمدة ساعة ثم تُشكل علي حسب الرغبة.

عجينه لكل الاستخدامات

لهذه العجينة استخدامات متعددة؛ فهي تصلح للبيتزا؛ والمعجنات في نفس
الوقت؛ وأيضاً الفطائر المتعددة.

المقادير :-

- ١ - ٣ أكياس دقيق. ٢ - ملعقة كبيره خميرة. ٣ - ٤ ملاعق سكر. ٤ - ٦
ملاعق حليب بودرة. ٥ - ملعقة ونصف زيت. ٦ - كوب ونصف ماء.

الطريقة :-

- ١ - يوضع في الخلاط كل المقادير؛ ماعدا الدقيق.
٢ - ثم يوضع الدقيق على المقادير جزء جزء مع التحريك المستمر؛ ثم يُترك ليخمر
وابدئي بصنع أي شيء من ذلك العجين سواء كان بيتزا أو فطائر.

عجينة لكل شيء

المقادير :-

- ١ - ثمانية أكواب من الدقيق. ٢ - أربعة ملاعق كبيرة ونصف خميرة. ٣ - أربع ملاعق ونصف سكر. ٤ - ملعقة ونصف ملح. ٥ - كوب زيت. ٦ - ٦ ملاعق حليب بودرة. ٧ - أربعة أكواب ماء للعجن.

الطريقة :-

تُعجن جميع المقادير وتترك لمدة ساعة؛ وبعد ذلك تكون جاهزة للاستخدام في أي شيء تريدينه.

عجينة الفطائر

المقادير :-

- ١ - ٢ كوب ماء دافئ. ٢ - كوب لبن بودرة. ٣ - نصف كوب زيت دوار الشمس. ٤ - فنجان سكر بودرة. ٥ - ٢ ملعقة كبيرة خميرة فورية. ٦ - ملعقة كبيرة باكنج بودر. ٧ - ملعقة صغيرة ملح. ٨ - ٤ أكواب دقيق أبيض.

الطريقة :-

- ١ - نضع الماء؛ واللبن في إناء؛ ونحركه جيداً.
- ٢ - نضيف عليه السكر؛ والزيت؛ والخميرة؛ والبكنج بودر؛ والملح؛ ونحرك جيداً.
- ٣ - نضع كوبين من الدقيق؛ ونعجن جيداً ثم نضع الكوبين الباقيين؛ ونعجن لمدة ربع ساعة حتى تلين العجينة أكثر وأكثر.

٤ - تُنقل العجينة إلى وعاء مدهون بالزيت؛ وتُغطى؛ وتترك في مكان دافئ حتى تختمر.

٥ - تُفرد؛ وتُشكل؛ وتوضع في الصواني؛ ويُدهن وجهها باللبن؛ وترش بالسمن وتترك لتختمر مدة ربع ساعة مغطاة.

٦ - تُرج في فرن متوسط الحرارة ثم تُحمر من أعلى؛ وتقدم وبالهناء؛ والشفاء.

خبز التوست

المقادير :-

- ١ - كوبين ماء دافئ. ٢ - ملعقة كبيرة خل. ٣ - ملعقة خميرة كبيرة. ٤ - ثلثي كوب سكر. ٥ - ملعقة صغيرة ملح (حسب الطلب). ٦ - ربع كوب مرجرين. ٧ - كوب دقيق.

الطريقة :-

١ - اخلطي الماء الدافئ مع الخميرة؛ والسكر واتركيها ربع ساعة حتى تشاهدي الوجه الدهني على الخميرة.

٢ - احضري المرجرين واسكبيه على الخميرة؛ واحضري الدقيق واخلطيه مع مقدار من الملح.

٣ - خذي كوب من الدقيق فقط واخلطيه في العجانة؛ ثم اخفقي لمدة ثلاث دقائق؛ ولو لم يكن لديك عجانة فاخفقي على يدك ٢٠٠ خفقة تقريباً.

- ٤ - ضعي باقي الدقيق؛ واعجني حتى يُصبح لديك عجينة مخلوطة جيداً.
- ٥ - ادهني وعاء بالزيت؛ وضعيها به مع تمرير الزيت عليها بحيث يُلامس جميع الجهات.
- ٦ - اتركيها ساعة ونصف حتى تخمر.
- ٧ - بعد أن تخمر احضري القوالب؛ وادهنيها بالزيت؛ ورشي داخلها الدقيق على الخفيف؛ وخذي العجينة واعجنيها حتى يخرج جميع الهواء الموجود بداخلها؛ أو لمدة دقيقتين.
- ٨ - قسمي العجينة لقسمين أو ثلاث؛ ثم افردِي كُل قسم وابدأي بطيها؛ ثم ضعيها في قوالب؛ ولا تنسي نهاية الطي تكون من أسفل؛ أي في قاع القالب.
- ٩ - غطي وجهها بمنشفة؛ واتركيها ساعة أخرى حتى تملئ القالب؛ والآن شغلي الفرن على درجة حرارة ٣٥٠؛ واخبزيها؛ وعندما يبدأ الوجه بالاحمرار افتحي الفرن على السريع؛ وادهني وجهها بالزيت على مرتين كي تلمع؛ ثم أخرجيها من القالب؛ وغطيها بمنشفة؛ واحكمي الإغلاق؛ واتركيها ساعة؛ ثم افتحي عليها وقطعيها.

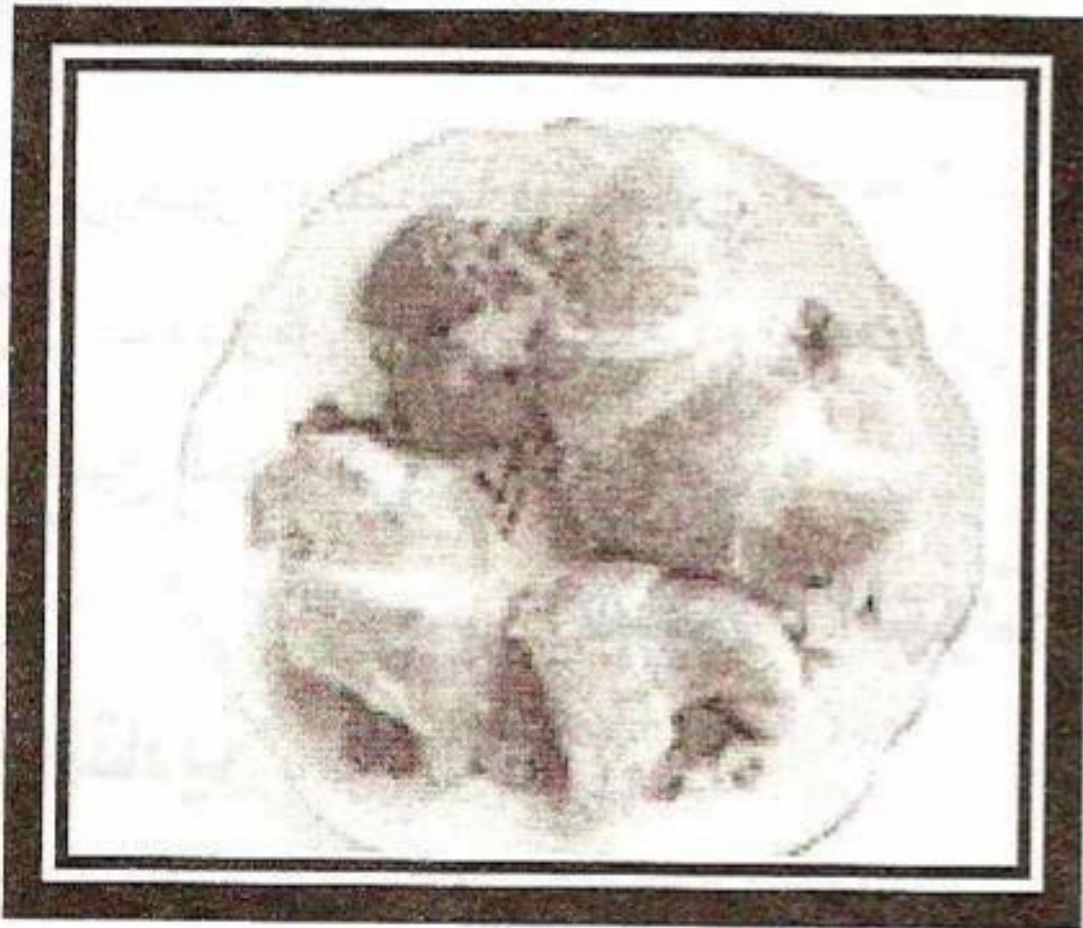
كرواسون

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - نصف كوب زبد. ٣ - نصف كوب سكر. ٤ - كوب ماء. ٥ - ملعقتين طعام خميرة فورية. ٦ - بيضتين. ٧ - ملعقة شاي ملح. ٨ - قليل من السمسم.

الطريقة :-

- ١ - يُوضع الزُبد على النار؛ ثم يُضاف إليه السكر؛ والماء.
- ٢ - يُترك الخليط حتى يغلي؛ ثم يُترك جانباً حتى يفتّر.
- ٣ - يُضاف الدقيق؛ والخميرة؛ والبيضتين؛ والملح؛ ويُعجن الخليط حتى تتكون عجينة متجانسة.
- ٤ - تُترك في مكان دافئ حتى تختمر.
- ٥ - تُفرد العجينة على شكل دائرة؛ ثم تُقسم الدائرة إلى أربعة أقسام متساوية؛ ثم تُقسم إلى مثلثات.



- ٦ - تُحشى المثلثات على حسب الرغبة (جبن؛ أو لحم مفروم؛ أو دجاج)؛ وتُلف على شكل اسطواني.
- ٧ - تُوضع في صينية الفرن المدهونة بالزيت.
- ٨ - يُمسح وجه الفطائر بصغار البيض؛ وترش بالسّمسم.
- ٩ - تُوضع في الفرن على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت؛ أو ١٧٥ مئوية حتى يحمر السطح الخارجي للفطائر.

أولاً الشطائر

شطائر الهوت دوج بالمودزاريلا

المقادير :-

- ١ - ٢ هوت دوج مسلوق أو مقلي حسب الرغبة. ٢ - خبز الصامولي (أو أي خبز مناسب). ٣ - مُستردة وممكن الاستغناء عنها. ٤ - كاتشب. ٥ - مايونيز. ٦ - مودزاريلا.

الطريقة :-

- ١ - يُفتح الخبز؛ ويُدهن بالكاتشب؛ والمُستردة؛ والمايونيز ثم نقسم الهوت دوج إلى شريحتين؛ ونضعها في الخبز.
- ٢ - نرش المودزاريلا؛ ونضعها في الفرن؛ وتكون النار فقط من أعلى إلى أن تسيح الجبنة ثم يُقدم.

شطيرة الهوت دوج اللذيذ

المقادير :-

- ١ - هوت دوج. ٢ - طماطم قطع صغيرة. ٣ - بصل قطع صغيرة. ٤ - فلفل أخضر شرائح. ٥ - كاتشب. ٦ - خبز عادي؛ أو شطائر.

الطريقة :-

- ١ - يُقلى الهوت دوج حتى يستوى؛ وتُقلى كل الخضراوات حتى تنضج.
- ٢ - نفتح الخبز ونضع الهوت دوج به؛ ثم الخضراوات؛ ونرش عليه الكاتشب؛ ويقدم هكذا؛ وبالهناء؛ والشفاء.

شطيرة الدجاج مع المايونيز

المقادير :-

- ١ - خبز . ٢ - دجاج مسلوق ومقطع شرائح . ٣ - ملعقة كبيرة مايونيز . ٤ - خيار مقطع . ٥ - زيتون شرائح . ٦ - حبوب ذرة . ٧ - ملح وفلفل أسود .

الطريقة :-

نخلط جميع المقادير مع بعضها؛ ثم نحشى الخبز بها وبالهناء والشفاء.

شطيرة الجبن بالفطر

المقادير :-

- ١ - خبز . ٢ - كوب جبن سائل . ٣ - ٢ ملعقة مايونيز . ٤ - ٤ حبات بصل أخضر . ٥ - فطر عيش الغراب . ٦ - زيتون أسود . ٧ - جبن المودزاريلا .

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير مع بعضها البعض؛ ويُقطع الخبز إلى شطائر دائرية ويوضع عليه الخليط؛ ثم جبنة البيتزا (أو المودزاريلا) ويوضع في الفرن ثواني حتى تسيح الجبنة؛ ثم يُقدم وهو سخن .

شطائر العيش الشامي

المقادير :-

- ١ - صدر دجاج مخلي بدون جلد مقطع قطع صغيره . ٢ - ٢ بصله مقطعه حلقات . ٣ - فلفل رومي مقطع حلقات . ٤ - خيار مخلل . ٥ - زيتون أسود . ٦ - قطعة زبد . ٧ - عيش شامي .

الطريقة :-

- ١ - تشوح الدجاجة مع قطعه الزُبد حتى تتضج.
- ٢ - في إناء آخر يشوح البصل مع الفلفل حتى ينضج؛ ثم يُضاف الدجاج علي البصل والفلفل.
- ٣ - وقبل رفعها من علي النار بخمس دقائق توضع قطع الزيتون الأسود؛ والخيار المخلل؛ ويُدهن العيش بالمايونيز ويوضع معه جزء من الخليط؛ وتُقدم ساخنة وبالهناء؛ والشفاء.

شاورمة الدجاج

المقادير :-

- ١ - كيلو صدور دجاج. ٢ - توابل؛ وبُهارات؛ وملح؛ وفلفل أسود حسب الرغبة.
- ٣ - ربع كيلو فلفل أحمر. ٤ - قليل من القرفة؛ وجوز الطيب؛ والكمون مقدار رُبْع ملعقة صغيرة من كل نوع؛ ويمكن الاستغناء عن هذه التوابل بتوابل الشاورما؛ وهي متواجدة في السوبر ماركت. ٥ - ٢ ملعقة كبيرة لبن زبادي. ٦ - بشر ليمونة؛ وثوم حسب الرغبة. ٧ - ملعقة كبيرة خل؛ أو يوضع حسب الرغبة.

الطريقة :-

هذه الأشياء تُحضر قبل الطهي بيوم واحد :-

- ١ - تُقطع صدور الدجاج إلى قطع صغيرة بدون الجلد.

٢ - توضع التوابل مع اللبن الزبادي؛ والثوم المهروس؛ مع قطع الدجاج؛ وتُتقع في الثلاجة لليوم الثاني (في المكان السفلي؛ وليس في الفريزر) .

في يوم الطهي :-

١ - يُقلى المزيج بقليل من السمن على نار هادئة حتى يستوي. (*)

شطائر الجبن

المقادير :-

١ - ٣ فنانجين من الدقيق العادي. ٢ - صفار ٣ بيضات. ٣ - بيضة واحدة.
٤ - ملعقة من قشر الليمون المبشور. ٥ - ٣ ملاعق طعام من سائل منكه (فانيليا مثلاً). ٦ - بياض بيضة واحدة زيت للقلي.

الطريقة :-

١ - انخلي فنانجاناً من الدقيق في وعاء؛ ثم أضيفي صفار البيض؛ وادعكيه مع الدقيق حتى يُصبح المزيج كفتات الخبز.
٢ - ضعي المزيج في الثلاجة حوالي ساعتين؛ ثم أضيفي باقي الدقيق المنخول والبيض المخفوق قليلاً وقشر الليمون؛ والشراب المنكه؛ واخلطي جيداً.
٣ - اقلبي المزيج على سطح مرشوش بالدقيق؛ واعجنيه بين ١٠ و ١٥ دقيقة؛ وغطيه بورق النايلون (ورق التغطية الشفاف) واتركيه في البراد مدة ساعة.

(*) - <http://www.asmrany.net/cook.htm>

- ٤ - قطعي العجينة إلى أربع قطع؛ ومدي كل قطعة؛ وقطعها إلى قطع مستطيلة.
- ٥ - ضعي كمية من الجبن على حافة كل قطعة مستطيلة؛ ولفيها على شكل إصبع وأغلقي نهايتها باستخدام القليل من بياض البيض؛ أو مزيج ملعقتين من الماء؛ مع ملعقة دقيق.



- ٦ - اقلي الأصابع في زيت حار حتى تحمر؛ ثم ضعيها على ورق ماص للزيت؛ لفي الأصابع بالسكر البودرة واغمسيه في الشيكولاتة المبشورة.

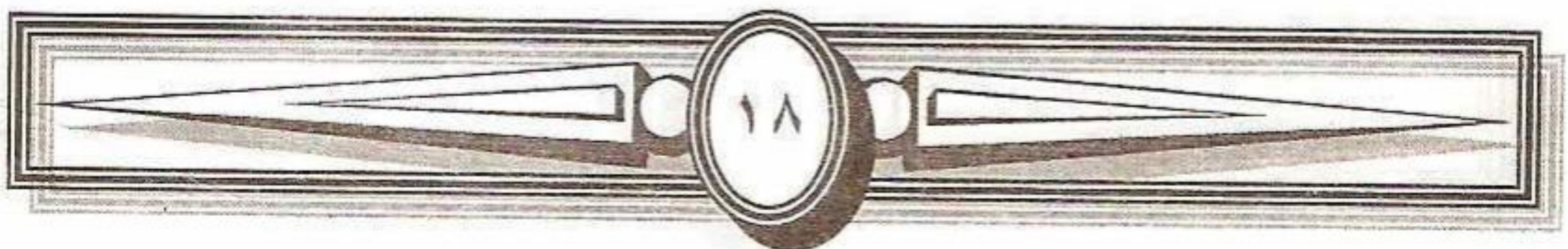
ملاحظة هامة :-

بإمكانك استبدال العجينة بعجينة السمبوسة الجاهزة والمتوافرة في الأسواق.

شطيرة الديك الرومي

المقادير :-

- ١ - ٤ شريحات من الديك الرومي. ٢ - خبز فرنسي طويل. ٣ - ٤ شرائح جبنة بيضاء. ٤ - القليل من الخس. ٥ - شرائح من الطماطم. ٦ - مخلل خيار. ٧ - زيتون أسود. ٨ - فلفل حلو أو حار. ٩ - صلصة إيطالية؛ وهي عبارة عن القليل من الزيت؛ وحبتان من الليمون؛ وخمس فصوص ثوم مطحون؛ وقليل من الملح؛ والبهارات. ١٠ - ملعقة كبيرة مايونيز. ١١ - ملعقة كبيرة مُستردة.



الطريقة :-

- ١ - نفتح الخبز ثم ندهنه بالمايونيز؛ ثم المُستردة.
- ٢ - وبعدها نضع شرائح الديك الرومي؛ ثم شرائح الجبنة البيضاء.
- ٣ - وبعدها نضع الخُضار المذكور؛ ثم الصلصة الإيطالية؛ وبالهناء؛ والشفاء.

شطيرة المُرتديلا

المقادير :-

- ١ - ٤ شرائح توست أبيض أو أسمر. ٢ - شريحتين مُرتدلا. ٣ - ٢ ملعقة صغيرة مايونيز. ٤ - القليل من الخس.

الطريقة :-

- ١ - يُدهن سطح شريحة توست بالمايونيز ثم توضع فوقها المُرتديلا؛ ثم الخس؛ وتُغطى بشطيرة توست.
- ٢ - تُكرر الطبقات؛ وقد قُطعت شرائح التوست الى مُثلثات؛ وتُزين بالزيتون؛ والخس.

سندوتش دجاج

المقادير :-

- ١ - صدر دجاجة مسلوق ومقطع لشرائح صغيرة. ٢ - نصف كوب بقدونس.
- ٣ - نصف كوب طماطم. ٤ - مُكعب زُبْد (١٠ جرام). ٤ - القليل من الملح.
- ٥ - القليل من الفلفل. ٦ - مايونيز. ٧ - شرائح من الخس. ٨ - خبز عربي.

الطريقة :-

١ - تُخلط شرائح الدجاج؛ والبقدونس؛ والطماطم؛ والزبدة؛ والملح؛ والفلفل على نار هادئة جداً لمدة ١٠ دقائق.

٢ - يُدهن الخُبز بالقليل من المايونيز؛ وتوضع القليل من الخلطة السابقة على الخُبز؛ والقليل من الخس.

٣ - تُلف على شكل اسطوانة؛ وتُقدم ساخنة.

سندوتشات دجاج بالمايونيز

المقادير :-

١ - صدرين دجاج. ٢ - ٣ ملاعق مايونيز. ٣ - ملعقة شاي ملح. ٤ - ملعقة شاي فلفل أسود. ٥ - ملعقة طعام جبن كرافت. ٦ - خُبز شامي.

الطريقة :-

١ - أغلي الدجاج بالطريقة العادية.
٢ - اخلطي المايونيز؛ والفلفل؛ والملح معاً.
٣ - أضيفي الدجاج بعد أن يستوي إلى الخليط؛ ويُخلط جيداً.
٤ - يُدهن الخُبز بجبن الكرافت؛ ثم يُوضع الحشو؛ ويُقدم.

سندوتشات اللحم المفروم

المقادير :-

١ - لحم مفروم قليل الدسم. ٢ - طماطم مقطعة. ٣ - بقدونس. ٤ - ملح حسب الرغبة. ٥ - فلفل أسود. ٦ - بصل مقطع. ٧ - خبز خفيف؛ ويُفضل الصغير.

الطريقة :-

- ١ - نطبخ اللحم بالطريقة العادية.
- ٢ - نفتح الخبز من الجانب فتحه صغيرة؛ ونحشيه باللحمة بعد أن تبرد.
- ٣ - ثم تُلف بورق شفاف بعد دهن الورق؛ والخبز بقليل من الزبدة، ثم توضع في الفرن على نار هادئة من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة.

شطائر اللحم المفروم

مقادير الحشوة :-

- ١ - كيلو لحم مفروم. ٢ - بهارات؛ وملح؛ وفلفل حسب الرغبة. ٢ - بصلتين كبيرتين. ٣ - كوب بقدونس. ٤ - كمية مناسبة من الكزبرة؛ والشبت؛ والجزر المبشور. ٥ - خبز.

الطريقة :-

- ١ - تُفرم البصلتين فرماً ناعماً؛ ثم يوضع عليها اللحم؛ والبهار؛ والملح؛ والفلفل؛ ثم يوضع عليها البقدونس؛ والكزبرة؛ والشبت؛ والجزر وتقلب مع بعضها حتى تتجانس.
- ٢ - ثم نأخذ الخبز المفروود؛ ونقطعه إلى أربع أقسام؛ ونأخذ كل قسم ونضع بداخلها من الحشوة؛ وذلك بعد مسح الخبز بقطعة زبدة؛ أو ملعقة زيت؛ ونرتب الحشوة داخل الخبز ثم نضعها في الشواية حتى تتضج؛ وتقدم.

طريقة أخرى لشاورما الدجاج

المقادير :-

- ١ - علبة زبادي حجم متوسط. ٢ - فص ثوم. ٣ - عصير ليمونة. ٤ - ملعقة شاي ملح. ٥ - ملعقة شاي فلفل أسود. ٦ - ٢ملعقة شاي دقيق. ٧ - دجاجة مخلية من العظام.

مقادير صلصة الطحينة :-

- ١ - ٢ملعقة طعام زبادي. ٢ - ملعقة طحينة. ٣ - ملعقة ثوم مفروم. ٤ - ملح.

الطريقة :-

- ١ - يُقطع لحم الدجاج إلى شرائح طولية رقيقة؛ ثم تُخلط مع بقية المقادير؛ وتترك في الثلاجة لساعتين.
- ٢ - بعد خروجها من الثلاجة توضع في أعواد خشبية؛ وتشوى على الفحم؛ أوفي الفرن.
- ٣ - لعمل صلصة الطحينة تُخلط مقاديرها مع بعضها البعض.
- ٤ - تُحشى أقراص الخبز الصغيرة بالدجاج؛ وشرائح الخس؛ والطماطم؛ والخيار المخلل.
- ٥ - تُصب الصلصة علي الشطائر؛ وتقدم ساخنة.



سندوتشات التونة بالذرة

المقادير :-

- ١ - رغيف خبز فرنسي طويل. ٢ - علبه تونة متوسطة. ٣ - علبه ذره صغيرة.
- ٤ - ٤ ملاعق كبيرة مايونيز. ٥ - شرائح طماطم مقطعة وسط. ٦ - شرائح خس. ٧ - شرائح خيار.

الطريقة :-

- ١ - تُخلط التونة مع المايونيز والذرة، ثم توضع في الساندوتش؛ ويُصف إلى جانبها شرائح الطماطم، والخس؛ والخيار.

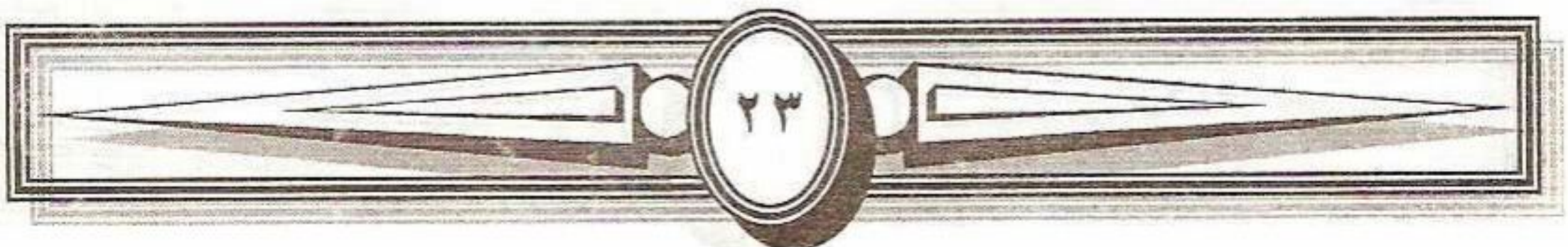
شطائر الخبز بالجبن والمايونيز

المقادير :-

- ١ - خبز فرنسي. ٢ - ملعقتان جبنة كرافت سائلة. ٣ - ملعقة متوسطة مايونيز.
- ٤ - القليل من جبنة كرافت مبشورة. ٥ - جزر مبشور. ٦ - بقდونس.

الطريقة :-

- ١ - نُقطع الخبز بشكل دائري؛ ولكن منحرفة قليلاً.
- ٢ - نخلط باقي المقادير جيداً؛ ثم نضعه فوق قطع الخبز؛ ثم ندخلها الفرن إلى أن تذوب الجبنة؛ وتقدم ساخنة؛ وبالهناء؛ والعافية.



شطائر البيض بالحليب

المقادير :-

- ١ - ٢ بيضة. ٢ - ملعقة كبيرة زبد. ٣ - ملعقة كبيرة حليب. ٤ - ملح؛ وفلفل حسب الرغبة. ٥ - خبز.

الطريقة :-

- ١ - يُخفق البيض مع الحليب؛ ويُتبّل بالملح؛ والفلفل.
- ٢ - يسيح السمن؛ ويُضاف إليه الخليط بسرعة على نار هادئة حتى يحمر.
- ٣ - يُشق الرغيف لنصفين طولياً؛ ويُنزع اللب.
- ٤ - يُدهن بالزبد ثم يُحشى بنصف مقدار البيض.
- ٥ - يُرص في طبق مغطى بورق الخس؛ أو البقدونس؛ ويُقدم.

شاورما الصاج

المقادير :-

- ١ - نصف كيلو صدور دجاج. ٢ - خل. ٣ - مخلل خيار. ٤ - بشر قشر برتقالة. ٥ - ثوم. ٦ - ملعقة مايونيز. ٧ - رُبْع ملعقة طحينة. ٨ - فص ثوم مدقوق. ٩ - ملح. ١٠ - عجينة السمبوسة لكن مربعة.

الطريقة :-

- ١ - نقطع الدجاج قطع صغيره ثم نحمسه على النار مع قليل من الزيت؛ والثوم.
- ٢ - نضيف قشر البرتقال المبشور؛ والخل؛ والملح إلى أن يتحمر؛ ثم نرفعه عن النار؛ ونضيف له مخلل مقطع صغير.

٣ - نأخذ شريحة عجينة؛ وندهن وسطها بالخلطة؛ ونضع عليها حبة بطاطس وصدر دجاجة مشوي؛ ثم نطويها من الجنبين؛ ونلفها من الجنبين الآخرين مثل السويس رول.

٤ - نحمل الصاج؛ ونحمر الشاورما عليه من الجنبين.

شطائر الديك الرومي مع الذرة

المقادير :-

١ - ديك رومي مدخن. ٢ - قليل من الذرة. ٣ - كمية مناسبة من المايونيز حسب الطلب. ٤ - خبز حجم صغير. ٥ - بصل أبيض مبشور. ٦ - فلفل أسود.

الطريقة :-

١ - يُقطع الديك الرومي إلى شرائح صغيرة.
٢ - تُخلط جميع المقادير السابقة؛ وتُحشى داخل الخبز.

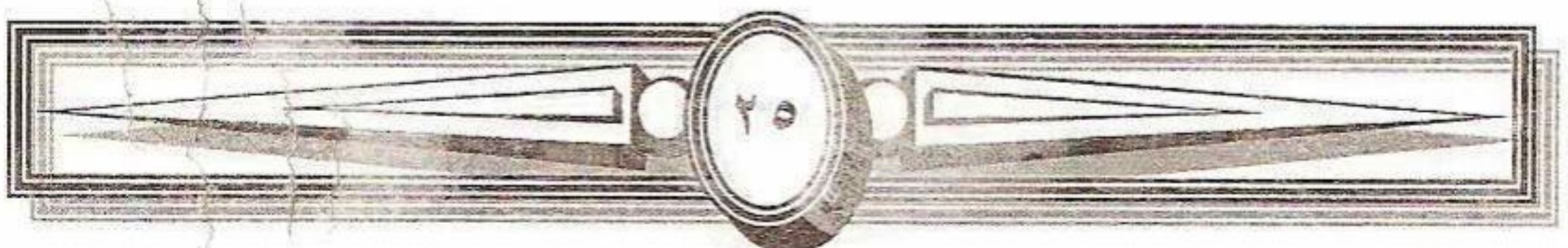
شطائر الخبز بالزعر

المقادير :-

١ - خبز فرنسي طويل؛ أو أي خبز آخر مناسب. ٢ - ٣ ملاعق كبيرة جبنة كرافت. ٣ - ٣ ملاعق كبيرة مايونيز. ٤ - زعر حسب الرغبة.

الطريقة :-

١ - يُقطع الخبز إلى شطائر على شكل حلقات؛ ثم ندهن الوجه بمزيج الجبنة؛ والمايونيز؛ ثم نضعه في الفرن بعد إضافة الزعر على الوجه إليه؛ ويُترك في الفرن دقائق إلى أن يحمر من أسفل قليلاً؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.



شطائر التونة بطريقة أخرى

المقادير :-

- ١ - ٢ علبة تونة حجم كبير. ٢ - خبز توست. ٣ - كمية مناسبة من الملح حسب الرغبة. ٤ - ليمونة. ٥ - بصلة. ٦ - حبة طماطم.

الطريقة :-

- ١ - توضع التونة في طبق؛ ثم يوضع عليه الملح؛ والليمون.
- ٢ - تُقطع البصلة؛ والطماطم؛ وتوضع على المحتويات؛ ثم تُخلط جميعها.
- ٣ - يُقطع الخبز التوست إلى شطائر وتوضع محتويات خلطة التونة عليه.
- ٤ - ثم توضع في الفرن لمدة ١٠ دقائق.

ساندويتش الدجاج

المقادير :-

- ١ - دجاجة مخلية (بدون عظم). ٢ - ملح؛ وفلفل أسود حسب الرغبة. ٣ - ليمونتان. ٤ - صلصة صويا. ٥ - ثوم. ٦ - شرائح بصل. ٧ - مكعب ماجي. ٨ - خضار مقطع قطع رفيعة (خس - كرنب - خيار - جزر). ٩ - مايونيز. ١٠ - زيت. ١١ - خبز مناسب.

الطريقة :-

- ١ - يُغسل الدجاج؛ ويُنشف من الماء؛ ويُقطع قطع طويلة رقيقة؛ ويُخلط مع الملح والفلفل الأسود؛ والليمون؛ وصلصة الصويا؛ والثوم؛ ويُترك ليتخمر لمدة ساعة.

- ٢ - يوضع زيت قليل في الإناء؛ وتُقلى شرائح الدجاج حتى تحمر قليلاً.
- ٣ - وفي إناء آخر تُقلى شرائح البصل مع قليل من الزيت؛ ويوضع معها مكعب مرقة دجاج ماجي؛ ثم يُضاف الدجاج؛ ويُقلب مع تعديل طعم الملح؛ والفلفل الأسود.
- ٤ - يُضاف الخُضار؛ ويُقلب لمدة دقيقتين؛ ويُرفع من النار.
- ٥ - يُمسح الخبز بالمايونيز؛ ويُحشى؛ ويُقدم وتكون وجبة سهلة الإعداد؛ ومناسبة لطعام العشاء ...

كودو منزلي

المقادير :-

- ١ - صدور دجاج مقطعة شرائح؛ ومسلوقة. ٢ - بصل مقطع حلقات. ٣ - حبة ثوم مفرومة ناعم. ٤ - فلفل أخضر بارد مقطع مربعات. ٥ - خس مقطع شرائح كبيرة. ٦ - جبن سائل. ٧ - مايونيز حسب الرغبة. ٨ - صلصة الصويا. ٩ - ملعقة ملح؛ وبُهارات حسب الطلب. ١٠ - خبز. ١١ - كاتشاب. ١٢ - جبن أصفر حسب الرغبة.

الطريقة :-

- ١ - يُقشر البصل؛ والثوم؛ ويُحمرا في الزيت.
- ٢ - يُضاف الدجاج المسلوق ثم يُقلب جيداً مع البصل.
- ٣ - يُضاف الملح؛ والبُهارات، ثم الفلفل البارد.
- ٤ - يُضاف الخس؛ ثم ملعقة صلصة الصويا؛ كما يُمكن إذابة ملعقة نشا مع قليل من الماء؛ وإضافته إلى المرحلة الأخيرة حتى يكون القوام ثقيل.

٥ - يُدهن الخُبز جهة جبن سائل؛ والجهة الأخرى مايونيز؛ ثم تُضاف الحشوة في الوسط؛ ثم ملعقة كاتشاب.

٦ - يُمكن تقطيع مربعات الجبن الأصفر (جُبْن البييتزا أي نوع) على الوجهة؛ ثم يدخل إلى الفرن قليلاً إلى أن تذوب الجبنة؛ ثم تُقدم مع العصير...

شطائر الدجاج

المقادير :-

١ - كوب مايونيز. ٢ - خبز كيزر دائري صغير. ٣ - صدور دجاج مسلوقة؛ ومفتتة حسب الرغبة بأي كمية. ٤ - بقდونس مفروم. ٥ - فلفل أبيض. ٦ - ملح.

الطريقة :-

١ - يُعمل حفرة في وسط الخبز؛ ومن ثم تُكرر العملية مع جميع الخُبز المطلوب عمله شطائر لذيذة.

٢ - يُخلط المايونيز؛ والملح؛ والفلفل الأبيض؛ والبقدونس؛ والدجاج؛ ومن ثم يُحشى الخليط في الخُبز.

سندوتش الدجاج مرة أخرى

المقادير :-

١ - دجاجة مقطعة شرائح صغيرة. ٢ - بصلة متوسطة. ٣ - فلفل رومي أخضر. ٤ - ملعقة بهارات مشكلة. ٥ - ملعقة ثوم. ٦ - زيت. ٧ - ملح حسب الرغبة.

الطريقة :-

١ - تُقَطَّع الدجاجة قطع صغيرة.

٢ - يُحْمَر البصل في الزيت وتُضَاف إليه الدجاجة؛ ثم البهارات؛ والثوم؛ والفلفل الرومي الأخضر؛ وقليل من الماء؛ وتُترك على النار إلى أن يستوي الدجاج.

٣ - يُفرد الخبز الشامي؛ ويوضع فوقها المايونيز؛ والطماطم؛ وبالهناء والعافية.

سندوتشات التونة

المقادير :-

- ١ - خبز توست حسب الكمية.
- ٢ - تونة مُصفاة من الزيت.
- ٣ - ٤ ملاعق كبيرة مايونيز.
- ٤ - ملح حسب الرغبة.
- ٥ - فلفل أسود حسب الرغبة.
- ٦ - نصف ليمونة.
- ٧ - ورق خسة واحدة.

طريقة الحشوة :-

توضع التونة بعد تصفيتها من الزيت في وعاء؛ ثم يُضَاف لها المايونيز؛ والملح؛ والفلفل الأسود؛ ونصف الليمونة وتُخلط جيدا.

الطريقة :-

تُزال أطراف التوست بسكين ثم تُفرش طبقة من الخليط على التوست؛ ثم توضع ورقة خس؛ ثم شريحة توست أخرى؛ ثم تُقَطَّع إلى مثلثين؛ وبالهناء والشفاء.



أصابع الشاورما

المقادير :-

- ١ - دجاجة مقطعة أربع قطع؛ ومُتبّله بالتّوم؛ والملح؛ والزيت؛ (التّوم ٦ فصوص مدقوقة). ٢ - مايونيز (حوالي ٤ ملاعق كبيرة). ٣ - ملعقة كبيرة عصير الليمون. ٤ - فص ثوم.

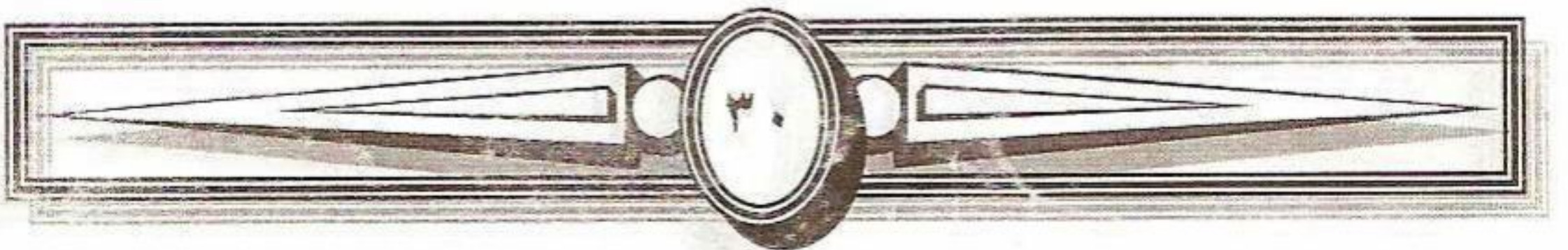
الطريقة :-

- ١ - يوضع الدجاج في صينية؛ وتُشوى في الفرن.
- ٢ - نخلي الدجاجة من اللحم بعد الشوي؛ ويُقطع لقطع صغيرة.
- ٣ - اخلطي المايونيز حوالي ٤ ملاعق كبيرة مع ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون؛ مع ٢ فص ثوم؛ واخلطيها في الخلط؛ وتُضاف لقطع الدجاج؛ وتُقلب.
- ٤ - أحضري الخبز اللبناني وقطعيه لمربعات (٨ قطع)؛ ويوضع الحشو على الطرف؛ وتُلف مثل السويسرول؛ وتُغلف بورق الشاورما؛ وتُقدم مع المخللات.

شاورما سريعة

المقادير :-

- ١ - رغيف عيش شامي كبير. ٢ - صدر دجاجة مسلوقة؛ ومفرومة. ٣ - بصل مقطع شرائح. ٤ - نصف حزمة كزبرة مقطعة. ٥ - ملعقة صغيرة دقيق. ٦ - ملعقة مايونيز. ٧ - ملح حسب الرغبة.



الطريقة :-

- ١ - يُحمر البصل على النار قليلاً ثم تُوضع صدور الدجاجة؛ ويُقلب.
- ٢ - تُوضع الكزبرة؛ والدقيق؛ والمايونيز؛ والملح؛ ويُرفع من النار؛ ثم يُفتح العيش من الوسط؛ ويُقطع إلى أربع قطع؛ أي أربع مُثلثات.
- ٣ - يُدهن العيش بالمايونيز؛ ويُحشى؛ ويُلف؛ ويُدهن الوجه بالمايونيز.
- ٤ - يدخل الفرن لتحمير الوجه فقط؛ ويُقدم بألف صحة؛ وعافية.

شطائر الكليب

المقادير :-

- ١ - عدد ٥ شرائح من التوست.
- ٢ - زبده لدهن الطبقات.
- ٣ - ملعقتين مايونيز.
- ٤ - خس؛ وخيار؛ وطماطم حسب الطلب.
- ٥ - بيضة مقلية.
- ٦ - شريحتين من الجبن.
- ٧ - قليل من جبن المُرتديلا.

الطريقة :-

- ١ - نأخذ شريحتين من التوست؛ ونمسح عليهم قليل من الزبد؛ ونضيف بينهم قطعه جبن؛ والخيار؛ والخس؛ والطماطم.
- ٢ - نضع الشريحة الثالثة؛ ونُمسح بالزبد؛ ونُضاف عليها البيضة المقلية؛ وملعقة من المايونيز؛ وتُصق بالطبقات.
- ٣ - ثم نظيف شريحة مُضاف إليها شريحتين من المُرتديلا؛ وملعقة من المايونيز؛ وقليل من الخس؛ والخيار.

- ٤ - وفي النهاية نمسح القطعة الأخيرة من التوست؛ بالزبد؛ ونضيف إليها جبن.
٥ - وفي النهاية بعدما تكونت لدينا طبقات التوست تُقطع إلى أربع شرائح وتُغرس كل قطعة من هذه القطع الأربع بالأعواد المزينة بحبات الزيتون الأسود؛ ومربعات من الفلفل الأخضر الغير حار.

بيف باستري بالدجاج والصلصة البيضاء

المقادير :-

- ١ - دجاجة واحدة مسلوقة. ٢ - عجينة بيف باستري. ٣ - كوب من الجبن الرومي المبشورة. ٤ - كوب ونصف صلصة بيضاء متوسطة الكثافة (بشامل).
٥ - كوب من الفطر المقطع. ٦ - صفار بيضة واحدة.

الطريقة :-

- ١ - تُحضّر الصلصة أولاً ثم يُضاف إليها الجبن المبشور؛ وذلك بعد أن ترفع عن النار؛ ومن ثم تُحرك جيداً.
٢ - في هذه الأثناء يُقطع الدجاج إلى قطع متوسطة.
٣ - يُحمص الفطر قليلاً على النار.
٤ - تُرقّ العجينة؛ ثم تُوضع طبقة من العجين بطبق البايركس؛ ثم يُضاف فوقها الدجاج؛ والفطر؛ والصلصة البيضاء؛ ومن ثم توضع الطبقة الثانية من العجين؛ وتُقلّ جيداً من الجوانب؛ ثم يُدهن سطح العجينة بصفار البيض؛ وتدخل الفرن لمدة ٢٥ دقيقة؛ من الأسفل؛ و ١٠ دقائق من الأعلى (حسب حرارة الفرن)؛ وتُأكل ساخنة مع طبق من السلطة الموسمية.

الفلفل الكذابة

المقادير :-

- ١ - كيس توست. ٢ - دجاج بدون عظم وجلد. ٣ - مايونيز. ٤ - زيت للقلي.
- ٥ - بهارات مشكلة. ٦ - ملح. ٧ - بيضة. ٨ - بقسماط.

الطريقة :-

- ١ - تُقطع أطراف التوست؛ ثم يُقطع التوست بغطاء دائري قطره تقريباً ٢,٥ سم.
- ٢ - نسلق الدجاج لمدة نصف ساعة؛ ثم تُقطع إلى قطع صغيرة؛ وتوضع في إناء الطهي؛ مع البصل؛ والفلفل الأخضر؛ والبهارات؛ ويُحرك المزيج لمدة ٥ دقائق.
- ٣ - نحضر قطع التوست؛ وندهن القطعة الأولى بالمايونيز؛ ثم نضع عليها قليل من حشوة الدجاج؛ ثم نغطيها بقطعة توست أخرى حتى تنتهي كمية التوست.
- ٤ - ثم نضعها في البيض ثم البقسماط ثم تُقلّى في الزيت.

شطائر الدجاج الروسي

المقادير :-

- ١ - دجاجة مسلوقة؛ ومقطعة. ٢ - مرق دجاجة. ٣ - بهارات ملح، وفلفل،
- وقرفة حسب الطلب. ٤ - عجينة جاهزة مربعات. ٥ - ملعقة كبيرة دقيق. ٦ -
- بيضتان. ٨ - كمية مناسبة من البقسماط. ٩ - زيت للقلي.

الطريقة :-

١ - نضع القليل من الزيت في طاسة حتى يسخن؛ ثم ضعي عليها الدقيق حتى يحمر؛ ثم صبي مرقة الدجاج عليها بالتدريج؛ مع التقليب المستمر حتى تصبح مثل الكريمة.

٢ - أضيفي عليها الدجاجة؛ والبهارات؛ وقلبي ثم تترك حتى تبرد؛ ثم تحشى بها العجينة؛ وتعمل على شكل أفخاذ الدجاج؛ ثم تغطي بالبيض؛ والبقسماط؛ وتُقلى.



ثانياً الفطائر

فطائر القمح

المقادير :-

- ١ - كوب دقيق أبيض. ٢ - كوب قمح حبوب. ٣ - ملعقتان خميرة. ٤ - فنجال زيت. ٥ - ماء للعجن. ٦ - ملعقة لبن بودرة. ٧ - ملعقة سكر. ٨ - ذرة ملح.

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير حتى تتكون عجينة متماسكة؛ ثم تُترك لتختمر لمدة ساعة.
 - ٢ - تُفرد وتُقطع دوائر؛ ثم تُحشى بالجبن المالح؛ أو تُحشى دجاج؛ ثم تُقلى وتُقدم.
- ملحوظة : - يُمكن أن توضع بالفرن بدلاً من القلي.

فطائر التونة المقلية

المقادير :-

- ١ - ملح. ٢ - بيضة. ٣ - ملعقتين زيت. ٤ - كوب ورُبْع لبن. ٥ - ملعقتين خميرة. ٦ - كوب ماء. ٧ - ٣ ملاعق زبد. ٨ - ملعقة سكر.

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير؛ ثم تُترك حتى تخمر لمدة ساعة؛ ثم تُفرد وتُقطع دوائر ثم تُقلى.
- ٢ - بعد ذلك تُحشى بالتونة؛ وتُقدم.

الأقماع

المقادير :-

- ١ - ملح. ٢ - ملعقتان خميرة. ٣ - كوب زيت. ٤ - كوب ماء. ٥ - ملعقتان لبن بودرة. ٦ - فنجان سكر. ٧ - بيضتان.

الطريقة :-

١ - تُخلط جميع المقادير ثم تُترك حتى تخمر لمدة ساعة؛ ثم تُفرد؛ وتُقطع مُستطيلات.

٢ - بعد ذلك تُلف على القمع؛ وتدخل الفرن على درجة ٣٥٠؛ ولمدة رُبع ساعة؛ أو حتى تستوي؛ ثم تُحمر من أعلى؛ وتُفك من الأقماع؛ وتُدهن بالمايونيز؛ وتُحشى بالدجاج؛ والخس؛ وتُقدم.

فطائر السبانخ

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق أبيض فاخر. ٢ - ملعقة خميرة. ٣ - ثلث كوب زيت زيتون. ٤ - ماء للعجن. ٥ - ملعقة سكر. ٦ - ملح وفلفل. ٧ - سبانخ مقطعة. ٨ - بصله صغيرة مقطعة قطع صغيرة. ٩ - دقيق ذرة. ١٠ - ملعقة عصير ليمون. ١١ - ملعقة زيت.

الطريقة :-

١ - تُخلط جميع مقادير المجموعة الأولى حتى تتكون عجينة متماسكة؛ ثم تُترك حتى تخمر لمدة ساعة.

٢ - يوضع البصل؛ والزيت على النار حتى يحمر لونه؛ ثم تُضاف إليه السبانخ؛ والملح والليمون؛ ويُترك على النار لمدة خمس دقائق.

٣ - ثم تُفرد العجينة؛ وتُقطع دوائر وتُحشى بالسبانخ؛ ويُدهن وجهه بالبيض؛ ثم تدخل فرن متوسط الحرارة (٣٥٠) درجة لمدة رُبع ساعة؛ ثم تُقدم.

فطائر الدجاج

وهي فطائر شهية بالدجاج؛ والخضار؛ وهي مغذية؛ وطعمها لذيذ :

مقادير العجينة :-

- ١ - كيلو جرام واحد من الدقيق الفاخر . ٢ - ملعقة واحدة من الزيت . ٣ - ملعقة صغيرة من الملح . ٤ - كوب ونصف الكوب من الزيت . ٥ - ملعقة كبيرة من البيكنج باودر . ٦ - كوب ونصف الكوب من الماء .

مقادير الحشو :-

- ١ - دجاجة واحدة . ٢ - مكعبان من الخضار . ٣ - نصف كيلو من الخضراوات المشكلة؛ والمثلجة . ٤ - نصف كوب من البصل المفروم . ٥ - نصف ملعقة صغيرة من الثوم المهروس . ٦ - ملعقة صغيرة من الملح . ٧ - ٣ ملاعق كبيرة من الزيت . ٨ - فلفل أسود . ٩ - فص ثوم . ١٠ - بصلة واحدة .

الطريقة :-

- ١ - اسلقي الدجاجة؛ وأضيفي إليها الفلفل الأسود؛ والبصل؛ والملح، ثم أخليها من العظم؛ والجلد؛ وقطعيها قطعاً صغيرة.

٢ - حمري البصل مع الثوم؛ في الزيت ثم أضيفي الدجاج؛ وقليلاً من الفلفل الأسود؛ ومكعبي الخضار؛ وكوباً من مرق الدجاج؛ ثم أضيفي الخضراوات المشكلة، واطهي المزيج على نار هادئة حتى يجف من الماء.

٣ - اخلطي مقادير العجينة بالماء؛ حتى تصبح متماسكة؛ واتركيها لمدة ١٠ دقائق.

٤ - قسمي العجينة إلى كرات صغيرة، ثم افريديها باليد؛ واحشي كل كرة؛ ثم اضغطي على أطرافها؛ وقلبيها في زيت غزير حتى تحمر؛ وقدميها بالهناء والعافية.

فطيرة بالخضار

المقادير :-

١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - قالب متوسط من الزبدة. ٣ - ملعقة بيكنج بودر.

٤ - قليل من الملح. ٥ - ملعقة صغيرة من التوم البودرة. ٦ - صفار ٣ بيضات.

٧ - قليل من الماء.

مقادير الحشوة :-

١ - نصف فلفلة خضراء رومي. ٢ - نصف فلفلة حمراء رومي. ٣ - بصلة كبيرة.

٤ - حبة كوسة. ٥ - حبة طماطم كبيرة. ٦ - ٦ أعواد من الشبت. ٧ - ٦ ورقات سبانخ. ٨ - ٤ بيضات. ٩ - ملح. ١٠ - ملعقة الفلفل الأسود؛ والكمون.

الطريقة :-

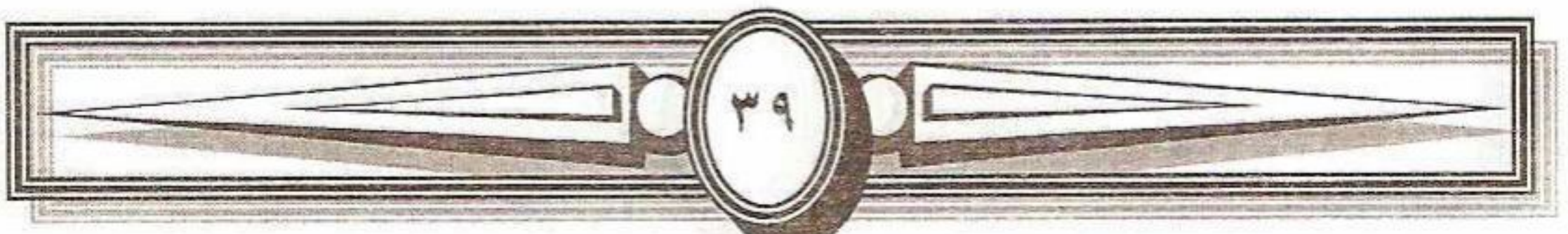
أولاً : العجينة :-

١ - يُخلط الدقيق مع البيكنج بودر؛ والثوم البودرة؛ وقليل من الملح؛ وتفرك مع الزبد جيداً؛ ثم تُعجن بصفار البيض والقليل جداً من الماء؛ حتى تصبح عجينة طرية.

٢ - توضع في كيس؛ وتوضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

ثانياً : الحشوة :-

- ١ - يُفرم البصل فرماً ناعماً؛ ويُحمر في القليل من الزيت؛ ثم يُقطع الفلفل الأحمر والأخضر إلى مربعات صغيرة.
- ٢ - تُفرم السبانخ؛ والشبت؛ فرماً ناعماً؛ ويُضاف الفلفل إلى البصل على النار؛ ويُقلب قليلاً ثم تُضاف السبانخ؛ والشبت؛ وتُقلب قليلاً ثم تُضاف الطماطم بعد تقطيعها قطع صغيرة جداً.
- ٣ - يُضاف الملح اللازم؛ والبهار؛ ويُقلب على النار حتى تذبل الطماطم والخضار؛ وتجف من الماء.
- ٤ - تُرفع عن النار؛ وتترك حتى تبرد.
- ٥ - يُضرب البيض جيداً؛ ويُضاف إلى الخليط.
- ٦ - عندما تبرد تماماً تُفرد العجينة في صينية من البيركس قليلة الارتفاع على أن تكون العجينة عالية من الأطراف؛ ومفرغة من الوسط؛ ثم تسكب الخلطة في وسط العجينة؛ وتوضع في الفرن حتى تحمر العجينة من الأسفل؛ ويجمد البيض ثم تحمر من الوجه وتقدم.
- ٧ - تُقدم مع السلطة الخضراء.



الفتائر السريعة

المقادير :-

- ١ - رقائق جلاش. ٢ - أربع بصلات متوسطة الحجم. ٣ - كوب من زيت الزيتون. ٤ - دجاج مسلوق. ٥ - دقيق ذرة. ٦ - ملح.

الطريقة :-

- ١ - احضري عجينة الرقاق الخاص بالجلالاش؛ وقومي بتقطيع كميته كبيرة من البصل قطع صغيرة؛ وحمريه في زيت الزيتون.
- ٢ - وبعدها أضيفي قطع من الدجاج المسلوق؛ والمقطع إلى قطع صغيرة؛ وكمية من دقيق الذرة؛ ثم اتركيها لتبرد قليلاً.
- ٣ - ثم قومي بحشو العجينة بكمية مناسبة على أن تلفيها بشكل أصابع؛ ورصيها في طبق البايوركس؛ وضعيها في فرن متوسط الحرارة؛ إلى أن تحمر؛ وقدميها ساخنة؛ مع مراعاة ضبط الملح.

كالينولي باللحم المفروم

المقادير :-

طريقة الرقائق :-

- ١ - كوب دقيق. ٢ - ربع كوب زيت. ٣ - بيضتان. ٤ - كوب حليب. ٥ - كوب ماء. ٦ - قليل من البقدونس المفروم.

مقادير البشاميل :-

- ١ - حليب مغلي على النار . ٢ - كمية مناسبة من جوزة الطيب . ٣ - ملح علي حسب الحاجة . ٤ - زبد سائحة . ٥ - كمية مناسبة من الدقيق .

صوص الطماطم :-

- ١ - بصل مفروم . ٢ - ثوم مفروم . ٣ - طماطم مقطعه قطع صغيرة . ٤ - قليل من الأعشاب المختارة .

اللحم المفروم :-

- ١ - بصل مفروم . ٢ - ثوم مفروم . ٣ - ملح . ٤ - فلفل أسود . ٥ - قليل من معجون الطماطم .

أولاً لعمل الكالينولي :-

- ١ - كوب دقيق . ٢ - رُبْع كوب زيت . ٣ - بيضتان . ٤ - كوب حليب . ٥ - رُبْع كوب ماء . ٦ - قليل من البقدونس المفروم .

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير جيداً؛ ويعمل أقراص دائرية؛ وتوضع في مقلاة تيفال متوسط؛ وترفع على نار هادئة بدون إضافة زيت؛ أو زبد .

مقادير الباشمل :-

- ١ - حليب مغلي . ٢ - جوزة الطيب . ٣ - ملح . ٤ - زبد سائحة مع الدقيق؛ ويظل قليلاً حتى يستوي .

صوص الطماطم :-

- ١ - بصلة مفرومة. ٢ - ثوم مفروم. ٣ - طماطم مقطعه قطع صغيرة. ٤ - قليل من الأعشاب المُختارة.

اللحم المفروم :-

- ١ - بصل مفروم. ٢ - ثوم مفروم على النار. ٣ - نضيف اللحم ونعصجه جيداً.
- ٤ - ملح. ٥ - فلفل أسود. ٦ - قليل من معجون الطماطم.

الطريقة :-

- ١ - نحشو العجينة المستوية سابقاً باللحم؛ ونلفها.
- ٢ - نحضر وعاء زجاجياً مُستطيلاً، نضع فيه أولاً صوص الطماطم؛ ثم نرص عليه الحشو؛ ثم نصب الباشميل قليلاً من صوص الطماطم؛ وعليه جبنه مبشورة.
- ٣ - ندخلها الفرن لتتحمّر؛ وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء؛ والشفاء.

قوالب الدجاج الصغيرة

المقادير :-

- ١ - كمية من الرقاق. ٢ - دجاج مسلوق مقطع قطع صغيرة. ٣ - جزرة صغيرة مبشورة. ٤ - بطاطس مُكعبات مسلوقة. ٥ - بصلة مبشورة. ٦ - ملعقتان كبيرتان قشطة. ٧ - ملح؛ وفلفل. ٨ - جبن مودزاريلا.

الطريقة :-

- ١ - نُقطع حواف الرقاق؛ ثم يُقطع إلى أربع مربعات؛ ثم تُفرد كل قطعة؛ وتُدهن الصينية المُقسمة إلى قوالب صغيرة بالزيت.

- ٢ - تُوضع في كل قالب قطعة صغيرة من الرقاق برقه لتُصبح مثل السلة.
- ٣ - تُقلب البصلة مع قليل من الزيت على النار ثم يُضاف الدجاج؛ والجزر؛ ويُقلب قليلاً؛ ثم يُضاف إليها البطاطس؛ ثم يُضاف الفلفل؛ والملح؛ وأخيراً القشطة؛ وتوضع ملعقة صغيرة؛ من الحشوة في قوالب الرقاق.
- ٤ - يُرش قليلاً من جبن المودزاريلا على وجه القوالب؛ ثم توضع بالفرن ١٠ دقائق وبالهناء؛ والعافية. (*)

فطيرة فم السمكة

المقادير :-

- ١ - ٢ كوب دقيق. ٢ - بيضة واحدة. ٣ - ملعقة كبيرة خميرة. ٤ - ذرة ملح.
- ٥ - كمية مناسبة من الزيت. ٧ - كوب صغير لبن. ٨ - ماء حسب الحاجة.

مقادير الحشوة :-

- ١ - بطاطس مُربعات صغيرة مقلية. ٢ - بصل مربعات صغير مقلي. ٣ - جزر مبشور. ٤ - ملعقتين بقدونس. ٥ - ملعقتين مايونيز. ٦ - ملح. ٧ - كزبرة ناشفة. ٨ - كمون.

ملحوظة :-

يمكن استخدام هذه المقادير مع الدجاج؛ واللحم المفروم؛ والتونة؛ والسمك.

(*) - عن موقع : مطبخ لك بالإنترنت :

<http://www.asmrany.net/cook.htm>

الطريقة :-

- ١ - تُعجن جميع المقادير مع بعضها؛ ثم تُفرد؛ وتُقطع دوائر؛ وتُقلَى في فترة القلي؛ وتُتنفش؛ وتُصبح مثل الكرة؛ وتُترك لتبرد.
- ٢ - ثم تُفتح من فمها؛ وتُحشى بالخلطة؛ وتُرص في صحن التقديم؛ وبالعافية.

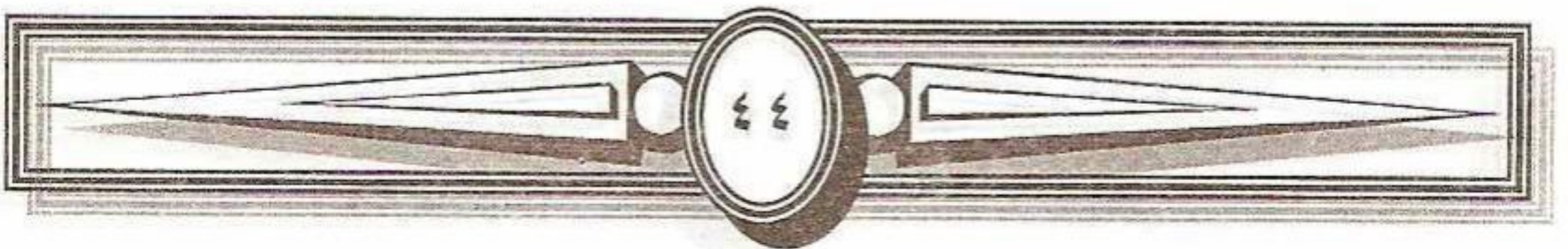
الفطيرة السريعة

المقادير :-

- ١ - ٢ كوب دقيق. ٢ - ٢ كوب لبن بودرة. ٣ - كوب زيت. ٤ - كوب سكر.
- ٥ - ٤ بيضات. ٦ - ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ - قطع جبن كيري. ٨ - قليل من الزعتر للتزيين.

الطريقة :-

نخلط جميع المقادير السابقة ثم نصب المقدار في صينية الفرن؛ ونرش فوقها الزعتر؛ وقطع الجبن؛ وتوضع في الفرن حتى تحمر؛ وتُقدم كوجبة خفيفة في الإفطار؛ أو العشاء.



فطائر بالجبن

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - ٣ ملاعق كبيرة لبن بودرة. ٣ - نصف فنجان سكر.
- ٤ - فنجان زيت. ٥ - ملعقة كبيرة خميرة. ٦ - كوب ماء.

الطريقة :-

- ١ - نضع الدقيق مع اللبن البودرة؛ والسكر؛ ونخلط المواد الجافة.
- ٢ - ومن ثم نأخذ إناء؛ ونضع الخميرة مع كوب الماء وتُخلط حتى تذوب الخميرة.
- ٣ - ثم نضع الزيت؛ والخميرة والماء في الخلطة السابقة؛ ثم تُعجن؛ ونتركها حتى تتخمر؛ ثم تُحشى بالجبن؛ وتُرص في صينية مدهونة؛ وتُرج بالفرن حتى تتحمر.

فطائر اللحم

المقادير :-

- ١ - ٥ كوب دقيق أبيض. ٢ - بيضة. ٣ - ٣ ملاعق سكر صغيرة. ٤ - ملعقة ملح صغيرة. ٥ - ٥ ملاعق لبن بودرة. ٦ - ملعقة صغيرة خميرة. ٧ - كوب زيت. ٨ - قليل من جبن المودزاريلا. ٩ - ماء دافئ للعجن.

مقادير الحشوة :-

- ١ - نصف كيلو لحم مفروم. ٢ - ملعقتان كبيرتان زيت. ٣ - ٤ بصلات مفرومة متوسطة. ٤ - صنوبر. ٥ - ملح. ٦ - فلفل أسود.

الطريقة :-

- ١ - يُنخل الدقيق؛ ويُضاف إليه الملح؛ والسكر؛ واللبن؛ ويخلط الجميع جيداً؛ ثم نضع البيضة؛ وتُخلط مع المقادير؛ كما يوضع الزيت؛ ويُخلط.
- ٢ - نذيب الخميرة في مقدار صغير من الماء الدافئ؛ ثم تُوضع على المقادير السابقة؛ ثم نبدأ بالعجن إلى أن نحصل على عجينة طرية تُغطى وتُترك جانباً.

الحشوة :-

- ١ - نضع الزيت في قدر؛ ثم نُضيف اللحم؛ وبعد أن يجف ماء اللحم نضع البصل؛ والملح؛ والفلفل الأسود.
- ٢ - بعد النضج نضع عليها الصنوبر؛ وتُترك جانباً لتبرد.
- ٣ - بعد أن تخمر العجينة تُقطع إلى قطع بحجم البيضة؛ ثم تُفرد وتُحشى باللحمة.
- ٤ - وبعد الانتهاء من المقدار تُرَج في فرن متوسط الحرارة؛ وبالهناء؛ والشفاء.

الفتائر اللذيذة المقلية

المقادير :-

العجينة :-

- ١ - كيلو دقيق أبيض. ٢ - ملعقة كبيرة مملوءة خميرة فورية. ٣ - قالب صغير زبدة ذائبة. ٤ - ٢ ملعقة طعام سكر. ٥ - ٢ ملعقة طعام لبن بودرة. ٦ - ملعقة متوسطة ملح. ٧ - ماء دافئ للعجن.

مقادير الحشو :-

- ١ - كوب بصل مفروم. ٢ - كوب جزر مقطع قطع صغيرة. ٣ - علبة بازلاء خضراء. ٤ - ٢ كوب بطاطس مسلوقة؛ ومقشرو؛ ومقطعة قطع صغيرة. ٥ - نصف ملعقة فلفل أحمر حار؛ أو الفلفل الأخضر الطازج. ٦ - ملح.

حشو اللحم :-

- ١ - ٢ كوب لحم مفروم. ٢ - ٢ كوب بصل مفروم ناعم. ٣ - ٢ فص ثوم مفروم. ٤ - بهارات؛ وملح؛ وفلفل حار.

حشوة الجبن :-

- ١ - كوب جبن أبيض مخصص للفطائر؛ أو ٢ كوب جبن شيدر مقطع طويل.

الطريقة :-

- ١ - تُخلط مقادير العجينة مع بعض حتى تتكون عجينة طرية.
٢ - تُغطى؛ وتترك في مكان دافئ؛ إلى أن يتضاعف حجمها.
٣ - يُوضع اللحم على النار حتى ينشف ماؤه ثم يُضاف البصل؛ والثوم؛ وقليل من الزيت؛ ويُتبّل بالبهارات حتى يستوي ثم يُرفع عن النار.
٤ - تُقسم العجينة إلى قطع صغيرة؛ وتُفرد؛ وتُحشى بالحشوات المفضلة؛ ثم تُقلّى بالزيت حتى تتحمر من الجهتين؛ وتقدم بالهناء؛ والعافية.

البانكيك

المقادير :-

- ١ - ٢ كوب دقيق. ٢ - ذرة ملح. ٣ - ٢ كوب حليب. ٤ - بيضة. ٥ - ملعقة سكر. ٦ - نصف ملعقة بيكنج بودر. ٧ - ٢ ملعقة جبن كرافت (السائل).

الطريقة :-

- ١ - تُخلط جميع المقادير مع بعض بخلاط الكيك جيداً؛ وتُترك جانباً لمدة ٥ دقائق.
- ٢ - أحضري مقلاة كبيرة مستوية؛ وتُسخن علي النار ثم نحضر قطعة قماش صغيرة تُغمس بالزيت؛ ثم تُمسح بها المقلاة؛ ويُصب قليل من العجين علي المقلاة بشكل دوائر صغيرة بحجم القطائف.
- ٣ - وعندما يظهر علي وجه العجين فقائيع تُقلب علي الوجه الثاني؛ حتى تُحمر ثم تُرفع عن النار.
- ٤ - تُكرر العملية حتى ينتهي العجين؛ والمقلاة تُدهن كل مرة قبل وضع العجين عليها؛ وتُقدم مع العسل؛ أو جبن كلاس.

فطيرة الديك الرومي المدخن

وهي فطيرة شهية من لحم الديك الرومي المدخن المفروم والمقلي.

المقادير :-

- ١ - كوبان من الدقيق. ٢ - من ١٥٠ إلى ١٤٠ جرام زبد. ٢ - ربع كوب من اللبن الحليب. ٣ - ملعقة صغيرة من الملح. ٤ - بيضة مخفوقة بواسطة الشوكة.

الطريقة :-

أولاً : تحضير العجينة :-

- ١ - يوضع الدقيق؛ والزبد؛ في خلاط؛ ويُخلطان معاً للحصول على مزيج مُحبيب.

٢ - يُضاف الحليب؛ والملح؛ والبيض؛ إلى المزيج؛ ويتابع الخلط للحصول على عجينة متماسكة في جهة واحدة من وعاء الخلاط.

٣ - إذا كانت العجينة غير متماسكة جيداً فأضيفي ١٠ جم من الزبدة.

٤ - توضع العجينة في قالب قطره ٢٨ سم؛ وتتقب بواسطة الشوكة قبل حفظها في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة.

٥ - تُخبز العجينة لمدة ٢٠ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠ م ثم تخرج منه.

ثانياً : تحضير الحشوة :

١ - ٢٠٠ ج من لحم الديك الرومي المدخن المفروم والمقلي بملعقة طعام من الزبدة؛ وكوبان من الحليب؛ ملعقتا طعام من الزبدة؛ كوب ونصف الكوب من الحليب ربع ملعقة صغيرة من الملح؛ ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض؛ تُخلط هذه المكونات معاً للحصول على الصلصة البيضاء.

٢ - تُضاف إليها بيضة مخفوقة؛ و ١٠٠ جرام من الجبنة (النوع الذي تحبينه؛ هناك نوع اسمه الجرويار؛ وهو نوع لذيذ يمكن استخدامه).

الطريقة :-

١ - تحضر الحشوة من خلال وضع الزبدة في القدر؛ ويضاف إليها الدقيق؛ ويخلط مع الزبدة.

٢ - يُضاف الحليب؛ والملح؛ والفلفل الأبيض للحصول على صلصة متوسطة الكثافة، وتُضاف الجبنة؛ والبيضة المخفوقة.

٣ - يُفرد في قعر الفطيرة لحم الديك الرومي المقلي؛ ويُغطى اللحم بالصلصة؛ ويرش فوقه المزيد من الجبنة قبل خبزة لمدة ١٠ دقائق أو ١٢ دقيقة إضافية في فرن حرارته ٣٥٠م حتى يُصبح سطح الفطيرة وردي اللون.

كالينولى

المقادير :-

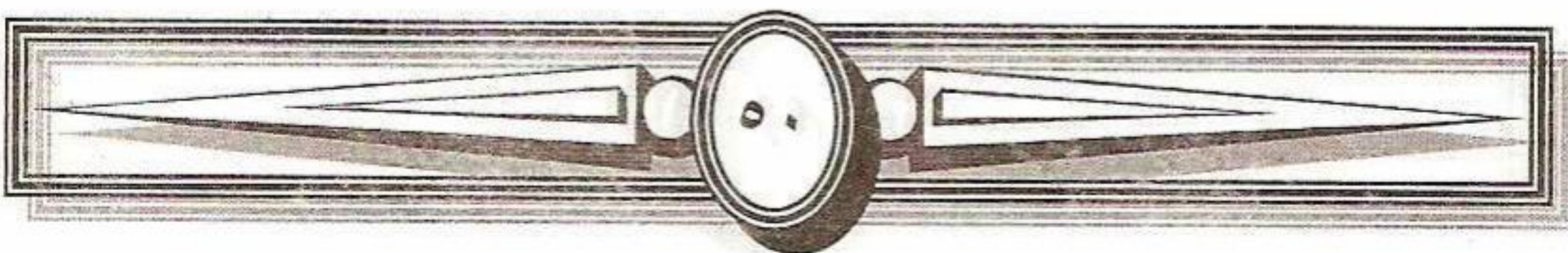
١ - ٢ كوب دقيق. ٢ - ١,٥ كوب لبن. ٣ - ٢ بيضة. ٤ - ملح؛ وفلفل حسب الرغبة. ٥ - زيت للقلي.

الحشو :-

١ - لحم مفروم (عصاج) ٢٠ - جبنة رومي مبشورة.

الطريقة :-

- ١ - يُوضع اللبن على الدقيق؛ والبيض؛ والتوابل؛ ويُضرب الخليط جيداً.
- ٢ - يُوضع الزيت في مقلاة ساخنة غير عميقة.
- ٣ - يُصب قليل من الخليط في الزيت الساخن؛ لعمل قرص .
- ٤ - يُخلط العصاج بالجبنة؛ ويتم حشو الأقراص؛ وتُلف على شكل أصابع.
- ٥ - يُدهن سطح الأصابع بالصلصة.
- ٦ - تُرص الأصابع في صينية مدهونة؛ وتدخل الفرن حتى يُحمر الوجه؛ وبالهناء.



لفائف الزعتر

المقادير :-

- ١ - ورق لف السمبوسة. ٢ - مقدار من الجبنة البيضاء. ٣ - مقدار من الزعتر.
- ٤ - بيضة. ٥ - عجينة مكونة من الماء؛ والدقيق للصق طرف المعجنات. ٦ - زيت للقلي.

الطريقة :-

- ١ - تأخذ ورقة من ورق لف السمبوسة؛ ويوضع بها مقدار من الجبن تُلف على شكل اسطواني؛ ويلصق طرفها بالعجينة.
- ٢ - توضع في البيض المخفوق؛ ومن ثم في الزيت بعدما ترتفع درجة حرارته؛ ولا يجب وضعها في الزيت قبل أن ترتفع درجة حرارته.

فطائر مقلية شهية

المقادير :-

- ١ - ٣ كوب دقيق أبيض. ٢ - ٢ كوب زيت. ٣ - كوب ماء. ٥ - ملعقة صغيرة خميرة. ٦ - جبن شيدر. ٧ - بيضة. ٨ - قليل من الزعتر.

الطريقة :-

- ١ - يُخلط الدقيق مع الخميرة ثم يُضاف الزيت؛ والماء؛ ويُعجن جيداً حتى تكون العجينة متجانسة ثم تُقسم إلى كور صغيرة.

٢ - تُحشى قطع العجين بالجبن؛ وتشكل على شكل هلال؛ وتُغمس البيض؛ ثم تغطى بالزعتري.

٣ - تُقلى بزيت غزير ساخن على نار هادئة؛ ثم تُصفى؛ وتُقدم ساخنة.

المسخن الفلسطيني

المقادير :-

وهذه المقادير تكفي لشخصين او ثلاثة وهي كما يلي :-

- ١ - دجاجة واحدة مقسمة اربع قطع. ٢ - نصف كيلو بصل. ٣ - دقيق ذرة حسب الرغبة. ٥ - ملح. ٦ - فلفل أسود. ٧ - زيت زيتون. ٨ - خبز.

الطريقة :-

١ - يُنظف الدجاج جيداً؛ ثم يُسلق بوضعه في إناء بداخله ماء؛ وبصل؛ وملح؛ وفلفل أسود حتى يستوي تماماً؛ ثم تخرج؛ وتُصفى من الشوربة.

٢ - يُقطع البصل قطعاً صغيرة؛ ثم يوضع في إناء على النار مع زيت الزيتون حتى يحمر لونه؛ ثم يُضاف دقيق الذرة؛ والملح؛ والفلفل الأسود؛ ويُحرك جيداً؛ ومن ثم نحضر الخبز؛ ونضع عليه قليل من زيت الزيتون؛ ونضع قطع الدجاج عليه؛ وفوقه الخليط السابق؛ ويوضع في الفرن؛ وننتظره حتى يحمر وجهه؛ وبالهناء؛ والشفاء ويُقدم ساخناً مع الطحينة.



فطائر العرائس

مقادير الحشوة :-

- ١ - لحم مفروم. ٢ - بُهارات؛ وملح؛ وفلفل. ٣ - بصلتين. ٤ - كوب بقدونس.
- ٥ - كوب كزبرة. ٦ - كوب شبت. ٧ - كوب جزر مبشور. ٨ - خبز مفروود.

الطريقة :-

١ - تُفرم البصلتين فرماً ناعماً؛ ثم يوضع عليها اللحم؛ والبهار؛ والملح؛ والفلفل؛ ثم يوضع عليها البقدونس؛ والكزبرة؛ والشبت؛ والجزر؛ وتقلب مع بعضها حتى تتجانس.

٢ - نأخذ الخبز المفروود؛ ونقطعة إلى أربع أقسام؛ ونأخذ كل قسم ونضع بداخله من الحشوة؛ وذلك بعد مسح الخبز بقطعة زبد؛ أو ملعقة زيت؛ ونرتب الحشوة داخل الخبز؛ ثم نضعها في الشواية.

بيتزا السبانخ باللوز

المقادير :-

مقادير العجينة :-

- ١ - نصف كيلو دقيق. ٢ - نصف كوب زيت زيتون. ٣ - ملح. ٤ - ملعقة خميرة. ٥ - ماء دافئ للعجن. ٦ - ملعقة صغيرة حبة سوداء.

الخطوة :-

- ١ - صاصة طماطم. ٢ - بصلة مقطعة شرائح. ٣ - فلفل رومي مقطع قطع صغيرة. ٤ - شرائح طماطم رفيعة. ٥ - سبانخ مقطعة قطع صغيرة. ٦ - قليل من الريحان. ٧ - زيتون أخضر. ٨ - جبنة غنم مقطعة شرائح. ٩ - لوز مقشر.
- الطريقة :**

- ١ - تُخلط مكونات العجينة حتى الحصول على عجينة متماسكة؛ ولينة؛ وتترك لمدة نصف ساعة حتى تتخمر.
- ٢ - ومن ثم تُقطع العجينة؛ وتُفرد؛ وتوضع عليها مقادير الخلطة؛ ابتداءً من الصاصة؛ وانتهاءً بالجبنة؛ واللوز؛ وتُخبز في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ لمدة ٢٠ دقيقة حتى تتضج.

كنالوني

المقادير :

- ١ - كوب لبن سائل. ٢ - نصف كوب دقيق. ٣ - بيضة. ٤ - قليل من الملح؛ والفلفل؛ والبهارات. ٥ - لحم مفروم مطبوخ جاهز.

الطريقة :

- ١ - تُخلط المقادير؛ وتترك لمدة نصف ساعة.
- ٢ - تُشكل على هيئة أقراص؛ ثم تُحشى باللحم المفروم؛ وتُلف؛ وترص في صينية؛ ويُوضع عليها طماطم؛ وجبنة موزاريلا؛ وتترك بالفرن عدة دقائق حتي يحمر لونها؛ وتُقدم ساخنة. (*)

(*) - عن موقع مطبخ لك للطبخ ... و ...

سبرنج رول بالدجاج والجبن

المقادير :-

- ١ - صحن صدور دجاج صغير (٤٥٠) جرام مقطع قطع صغيرة. ٢ - أربع بصلات مفرومة خشن. ٣ - علبة جبن شيدر كبيرة مبشورة. ٤ - نصف ملعقة كبيرة فلفل أسود. ٥ - قليل من الملح.

الطريقة :-

- ١ - حمري البصل قليلاً ثم ضعي قطع الدجاج؛ والفلفل الأسود؛ وقليل من الملح حتى ينشف الدجاج من مائه؛ ثم أطفئي النار.
- ٢ - بعد ذلك ضعي الجبن المبشور؛ واخطي جميع المقادير مع الجبن؛ ثم ابدئي بلف الاسبرنج رول؛ وبعد ذلك اقليها في الزيت حتى تتحمر.

فطائر الخبيزة الشامية

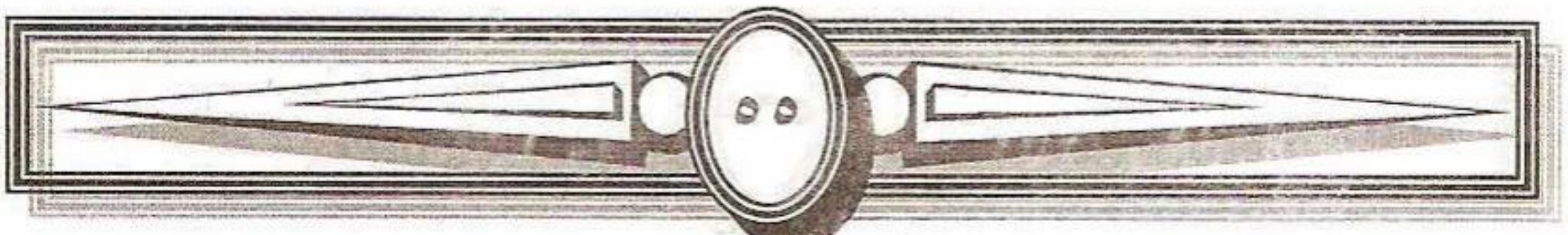
المقادير :-

- ١ - حزمة خبيزة شامية؛ أو كيلو منها مفروم. ٢ - كزبرة خضراء وكزبرة ناشفة. ٣ - ٦ فصوص ثوم. ٤ - ملح حسب الرغبة.

العجينة :-

- ١ - ٢ كوب دقيق عادي أسمر. ٢ - كوب دقيق. ٣ - ملعقة صغيرة خميرة فورية. ٣ - كوب ونصف ماء فاتر. ٤ - ملعقتين سمن مذاب.

<http://www.asmrany.net/cook.htm>



الطريقة : -

١ - تُغسل الخُبيزة؛ وتُقلى بكوب زيت زيتون؛ على نار خافتة؛ ثم تُضاف للمقادير

الباقية العجينة.

٢ - توضع المقادير الجافة؛ ثم بقية المقادير مع مُراعاة دفئ الماء.

٢ - تحشى العجينة؛ ويُفضل تشكيلها دوائر؛ وبالهناء؛ والشفاء.

السينمون رول

المقادير : -

في البداية يجب التقيد بالمقادير؛ والطريقة حتى تحسلي على سينمون

رول طري ولذيذ.

١ - ٢ ملعقة شاي خميرة فورية. ٣ - كوب؛ وملعقتين لبن دافئ (وليس ساخن)

٤ - ٣ كوب دقيق عادي أبيض. ٥ - نصف كوب سُكر عادي. ٦ - ملعقة شاي.

٧ - ملح. ٨ - ٥ بيضات حجم كبير. ٨ - ٣ أصابع زبدة (غير مملحة) وتكون

بحرارة الغرفة وغير سائلة.

مقادير الحشوة : -

١ - قرفة مطحونة. ٢ - سُكر بني. ٣ - زبد سايح غير مملح.

مقادير التغطية : -

- ١ - ٥ ملاعق كبيرة جُبْن كيري. ٢ - كوب ونصف سُكْر أبيض مطحون ناعم.
٣ - ملعقة شاي فانيليا. ٤ - بيكنج بودر. ٥ - كمية من اللبن على حسب الحاجة.

٥ - ملعقتان زبد.

الطريقة :-

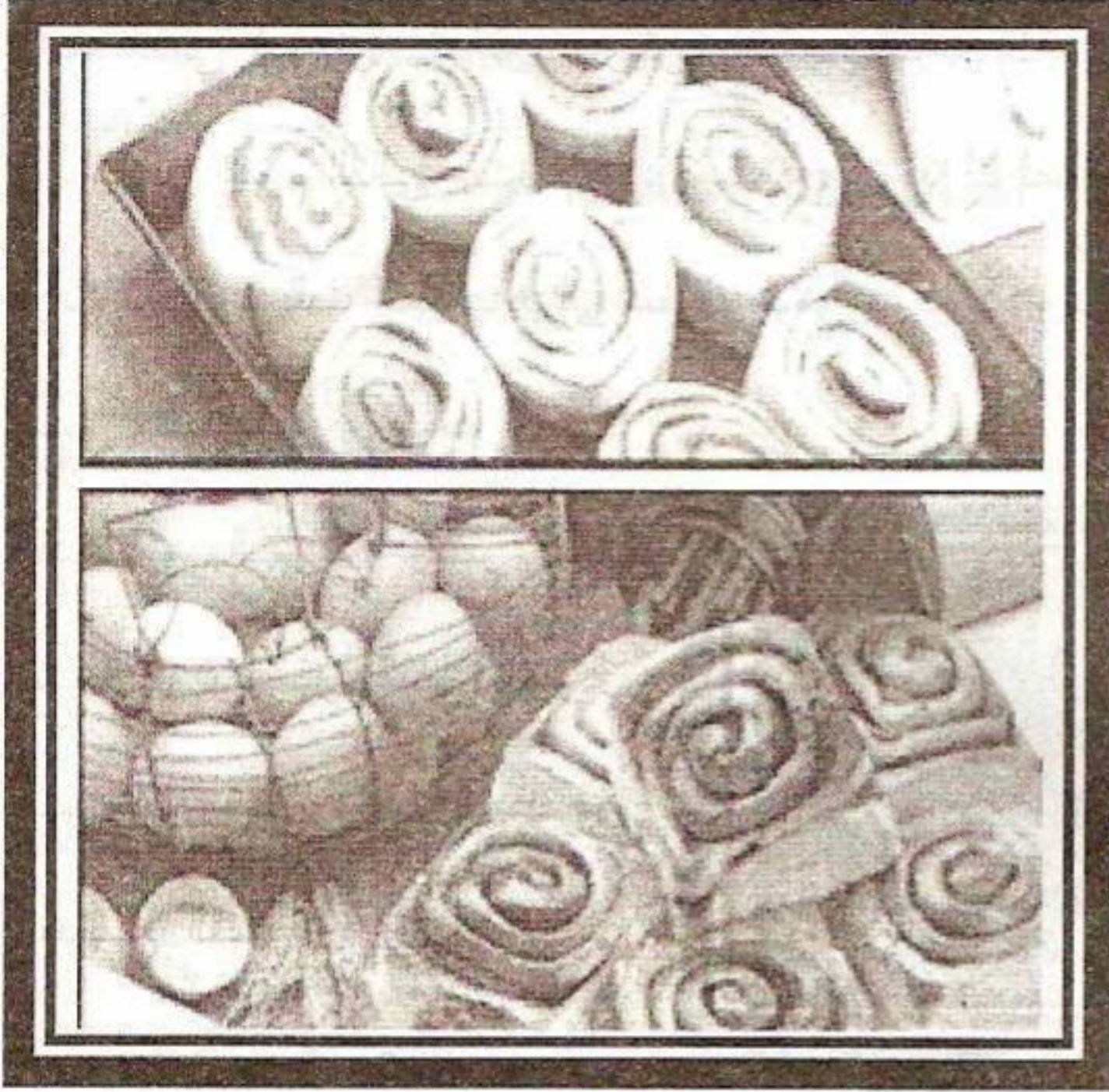
١ - يُخلط اللبن مع الخميرة في إناء؛ ويُترك لمدة عشر دقائق.

٢ - أثناء ذلك يوضع الدقيق مع السُكْر؛ والملح في إناء العجانة الكهربائية.

٣ - يُضاف اللبن إلى الدقيق؛ ثم البيض؛ ويُعجن لمدة ٣ دقائق؛ وتكون سرعة العجانة مُنخفضة حتى تتكون لديك عجينة سميكة.

٤ - تُقطع الزُبدة إلى مكعبات كبيرة؛ وتُضاف بالتدريج للعجينة؛ وتُزاد سرعة العجانة حتى تنتهي كمية الزُبدة لمدة ١٠ دقائق.

٥ - ستكون العجينة طرية؛ وملمسها ناعم؛ هذا دليل على نجاحها.



٦ - ادهني صينية تقريباً طولها ٣٣ سنتيمتر؛ في ٤٥ سنتيمتر بالزبد ثم افرد العجينة فيها بيدك.

٧ - غطي الصينية بالنايلون؛ واتركها لمدة ليلة كاملة.

٨ - وفي اليوم التالي عند الإعداد تُستخرج؛ وتترك لمدة ١٥ دقيقة فقط.

٩ - ثم تُفرد ثلث العجينة على سطح مدهون بالزبد؛ ويكون ارتفاعها من سنتيمتر؛ إلى سنتيمتر ونصف تقريباً؛



وتدهن بالزبد؛ وينثر عليها القرفة؛ والسكر البني؛ وتزال الزوائد منه؛ ويجب التأكد من وضع القرفة؛ والسكر البني على جميع سطح العجينة.

١٠ - تُلف مثل السجادة؛ وإذا كانت طويلة فبإمكانك تقسيم العجينة المفرودة إلى جزئين؛ ثم يُلف كل جزء على حدة حتى تُلف بشكل صحيح؛ وهكذا تتكون لدينا عجينة ملفوفة مثل السجادة الملفوفة تقومين بتقطيعها؛ ويكون عرضها ٣ سم.

١١ - ثم توضع في صينية مدهونة بالزبد؛ وهكذا يُعمل بباقي العجينة .

١٢ - يُسخن الفرن على درجة ٣٥٠؛ وتترك لمدة نصف ساعة (أي ٣٠ دقيقة)؛ ثم تدخل الفرن لمدة ربع ساعة؛ أو حتى تستوي؛ ثم تحمر من أعلى.

لعمل التغطية :-

- ١- تُخلط جميع مكونات التغطية؛ ويُضاف الوبينج كريم حتى يتكون مزيج ثقيل.
- ٢- يُدهن وجه السينمون رول بعد إخراجِه من الفرن بخليط التغطية .. ثم يُقدم.

المناقيش الشامية

المقادير :-

- ١- ٣ أكواب دقيق. ٢- ملعقتين خميرة. ٣- ملعقة صغيرة ملح. ٤- كوب ماء فاتر.

مقادير الصلصة :-

- ١- جبنة مودزاريلا. ٢- بقونس؛ أو حبة سوداء؛ أو زعتر مخلوط مع مقدار مناسب من زيت الزيتون.

الطريقة :-

- ١- ننخل الدقيق؛ ونضع عليه الملح؛ ثم ندوب الخميرة بماء فاتر؛ و نتركها قليلاً ثم نضعها فوق الدقيق؛ ونعجن.
- ٢- يُمكن إضافة ماء إلى العجينة إذا لزم الأمر؛ ونترك العجينة مدة ساعة تقريباً ثم نجعلها رقيقة بالنشابة؛ ونقطعها على شكل دوائر؛ ونضعها في صينية الفرن المدهونة بالزيت؛ ونضع الصلصة فوق العجينة؛ ونضعها في فرن ساخن؛ وعلى أعلى حرارة بالفرن؛ حتى تنضج؛ وقد يستغرق ذلك؛ مدة ربع ساعة.

فطيرة الدجاج

المقادير :

- ١ - دجاجة صغيرة للسلق. ٢ - بصلتان. ٣ - ملح؛ وفلفل. ٤ - ٢٢٥ جرام
- فطر. ٥ - ٢٥ جرام زبدة. ٦ - ٢٩٨ جرام شوربة فطر مكتفة. ٧ - ملعقة كبيرة
- عصير ليمون. ٨ - نصف كيلو خضار مشكل. ٩ - نصف كيلو عجينة مخمرة.
- ١٠ - بيضة مخفوقة للتلميع.

الطريقة :-

- ١ - ضعي الدجاجة؛ وإحدى البصلتين في إناء كبير؛ واغمريها بالماء.
- ٢ - سخني حتى الغليان؛ وحتى تمام النضج؛ ثم صفيها واحتفظي بمرقتها.
- ٣ - افرمي البصلة الأخرى وقطعي فطر عيش الغراب.
- ٤ - اطبخي الخضار بالزبدة لبضع دقائق؛ ثم قطعي لحم الدجاج إلى مكعبات صغيرة.
- ٥ - اخلطي عناصر الحشوة مع ١٥٠ مل من مرق لحم الدجاج وتبليها حسب الذوق.
- ٦ - توضع في صحن فطائر بيضاوي كبير.
- ٧ - رقي العجينة إلى سمك ٥ مم؛ ثم بللي حافة صحن الفطائر وغطيها بشريط من العجين؛ ثم ادهني الشريط بالماء؛ وغطي الجميع بالعجينة المتبقية لتشكيل غطاء.
- ٨ - اضغطي الحواف مع بعضها؛ وارسمي أشكالاً هندسية عليها؛ وادهنيها بالبيض المخفوق؛ وزينيها بأية بقايا عجين على شكل أوراق؛ لمعي الزينة بالبيضة المخفوقة؛

ثم اخبزي الصحن في فرن حار نسبياً لمدة ٣٥ - ٤٠ دقيقة؛ ومن ثم قدميها مع الكوسة أو الخضار الذي تحببينه.

فطائر الجبن بالبقدونس

المقادير :-

- ١ - ثلث كوب جبنة بيضاء. ٢ - ثلث كوب جبنة حلوم. ٣ - ملعقتين بقدونس مفروم. ٤ - ملعقتين زيتون أسود شرائح. ٥ - كيس خبز توست أسمر. ٦ - بيضتان مخفوقتان. ٧ - كمية من البقسماط. ٨ - زيت للقلي.

الطريقة :-

- ١ - ترقق شرائح التوست إلى سماكة قليلة ثم تقطع دوائر.
- ٢ - يخلط نوعا الجبن مع البقدونس والزيتون.
- ٣ - تُحشى قطع التوست؛ بخليط الجبن؛ ثم تطوى على شكل هلال مع الضغط جيداً على الأطراف؛ بعد لصقهما بجبن قابل للدهن؛ ثم تُغمس قطع الفطائر في البيض المخفوق؛ ثم في كمية البقسماط؛ ثم تُقلّى في الزيت الغزير؛ وتُقدم.

فطائر بالجبن

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - ٣ ملاعق كبيرة. ٣ - لبن بودرة. ٣ - نصف فنجان سكر. ٤ - فنجان زيت. ٥ - ملعقة كبيرة خميرة. ٦ - كوب ماء.

الطريقة :-

- ١ - نضع الدقيق مع اللبن؛ والسكر؛ ونخلط المواد الجافة.
- ٢ - نأخذ إناء ونضع الخميرة؛ مع كوب الماء؛ وتُخلط حتى تذوب الخميرة.
- ٣ - ثم نضع الزيت؛ والخميرة؛ والماء في الخلطة السابقة؛ ثم تُعجن؛ ونتركها حتى تتخمر؛ ثم تُحشى بالجبن؛ وترص في صينية مدهونة.

فطيرة الدجاج بالسبانخ

المقادير :-

- ١ - عجينة بف باستر . ٢ - نصف دجاجة . ٣ - كوب جبن صغير . ٤ - كريمة حامضة . ٥ - بصلة متوسطة . ٦ - نصف كيلو سبانخ . ٧ - فلفل أسود وملح.

الطريقة :-

- ١ - تُسلق الدجاجة مع قليل من الملح؛ وتُقطع قطع صغيرة؛ ويُزال عظمها.
- ٢ - تُفرد العجينة في إناء مُستطيل مدهون؛ ثم تدخل في الفرن لمدة عشر دقائق فقط.
- ٣ - إذا كانت السبانخ مثلجة فتترك حتى يُزال منها الثلج؛ وتُعصر للتخلص من الماء الزائد.
- ٤ - يُحمر البصل المفروم على نار عالية مع قليل من الزيت؛ ثم يُضاف إليه السبانخ؛ والدجاج؛ والفلفل الأسود.
- ٥ - يُوضع هذا الحشو على عجينة البيف باستري بعد أن أخرجت من الفرن؛ وتركت لتبرد.

٦ - يُخلط الجُبْن؛ والكريمة الحامضة بالمعلقة؛ ثم تُصب على الحشو؛ وتدخل الفرن إلى أن يحمر وجه الفطيرة؛ وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء؛ والشفاء.

فطير الجلاش

المقادير :-

١ - فطير جُلاش السُنبل. ٢ - كوب زيت. ٣ - لتر لبن حليب.

مقادير الحشوة :-

١ - نصف كيلو لحم مفروم. ٢ - ٢ - بصلة صغيرة مُقطعة صغير. ٣ - ملعقة ثوم مدقوق. ٤ - ملح، وفلفل، وبهارات.

الطريقة :-

١ - تُحمر اللحم المفروم على النار مع البصل؛ والثوم؛ والبهارات.
٢ - يُفرد الجُلاش في صينية (نصف الكمية) ونضع فوقها الحشوة؛ ونُغطيها بطبقة ثانية من الجُلاش مع دهن كل طبقة جُلاش بالزيت.
٣ - وبعد الانتهاء نُقطعها على حسب الرغبة؛ ثم نسقيها بالحليب؛ ونُدخلها الفرن حتى يحمر الوجه، وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء والشفاء.

لفائف الخبز

المقادير :-

- ١- خبز. ٢- جبن سائل. ٣- خيار. ٤- بقسمات. ٥- بيضتان. ٦- كوبا لحم مفروم. ٧- بصلة مفرومة. ٨- ملح؛ وبهارات.

الطريقة :-

- ١ - يُقطع الخبز إلى مُستطيلات ثم يُوضع على جنب.
٢ - يُحمص البصل ثم يوضع عليه اللحم؛ ثم الخيار؛ والملح؛ والبهارات.
٣ - ثم نأخذ الخبز؛ ويوضع عليه الجبن؛ ثم اللحم؛ ويُلف ثم يُغمس في البيض؛ ثم البقسماط؛ ثم يُقلَى في زيت غزير إلى أن يتحمر؛ وبالهناء؛ والشفاء.

لفائف الدجاج

المقادير :-

- ١ - كوب لبن. ٢ - بيضة. ٣ - كوب دقيق. ٤ - نصف ملعقة صغيرة ملح.

الحشوة :-

- ١ - نصف دجاجة مسلوقة. ٢ - بصلة مفرومة. ٣ - قليل من الزيت. ٣ - حبة طماطم مقطعه صغير. ٤ - حبة فلفل كبيرة مقطعة صغير. ٥ - بقدونس مفروم. ٦ - قليل من الملح. ٧ - نصف ملعقة كبيرة بهار؛ وفلفل أسود. ٨ - جبنة سائلة.

الطريقة :-

- ١ - يُخلط الحليب مع البيض ثم يُضاف الملح ثم الدقيق؛ بالتدريج.
٢ - نضع في مقلاة قليل من الزيت؛ ونصب فنجال ونصف من العجين في المقلاة حتى تُصبح ذهبية من جهة وذهبية فاتح (غير ناضجة) من الجهة الثانية.

٣ - نُحمر البصل في الزيت؛ ثم الدلماطم؛ والملح؛ والبهار؛ والفلفل؛ والدجاج حتى يتسبك؛ ثم نضيف البقدونس.

٤ - نضع قليل من الحشوة على الفطير؛ ونغلق الأطراف بالجبن ونلفه جيداً؛ ونغمسه بالبيض؛ والبقسماط؛ ويُقلى في الزيت.

فطائر الجبن بالبقدونس

المقادير :-

- ١ - ثلث كوب جبنه بيضاء. ٢ - ثلث كوب جبنه. ٣ - ملعقتين بقدونس مفروم ناعم. ٤ - ملعقتين زيتون أسود شرائح. ٥ - كيس توست أسمر. ٦ - بيضتان مخفوقتان. ٧ - كمية من البقسماط. ٨ - زيت للقلي.

الطريقة :-

- ١ - تُرقق شرائح التوست إلى سماكة قليلة ثم تُقطع دوائر.
- ٢ - يُخلط نوعا الجبن مع البقدونس والزيتون.
- ٣ - تحشى قطع التوست بخليط الجبن؛ ثم تُطوى على شكل هلال بالضغط جيداً على الأطراف بعد لصقهما بجبن قابل للدهن؛ ثم تغمس قطع الفطائر في البيض المخفوق؛ ثم في كمية البقسماط ثم تُقلى في الزيت الغزير وتُقدم وهي ساخنة.



فطائر بالكيشو

المقادير :-

- ١ - نفس عجينة البيتزا. ٢ - ٤ بيضات. ٣ - كوب حليب نيدو سائل. ٤ - كوب جبن مودزاريلا مبشور. ٥ - علبة جبن كرافت. ٦ - فلفل أخضر شرائح. ٧ - زيتون شرائح. ٨ - مُرتديلا.

الطريقة :-

- ١ - تُفرد العجينة في صينية.
- ٢ - يُخلط في الخلط ٤ بيضات؛ مع حليب النيدو؛ والجبن المبشور؛ والجبن كرافت جيداً.
- ٣ - يوضع خليط الخلط على العجينة؛ وتُترك لمدة نصف ساعة حتى تتشرب العجينة الحشوة؛ ثم يُرش عليها ورق غار مبشور؛ وإذا رغبت يمكنك إضافة شرائح من الفلفل الأخضر؛ وشرائح الزيتون؛ ومرتديلا؛ ثم تُخبز بالفرن وتُقدم.

كيك مالح

المقادير :-

- ١ - أربع بيضات. ٢ - كيلو لبن. ٣ - ملعقة كبيرة خميرة. ٤ - ملعقة بيكنج بودر. ٥ - سكر. ٦ - ملح. ٧ - هيل. ٨ - زعفران. ٩ - ثلاثة أرباع كوب زيت. ١٠ - دقيق.

الطريقة :-

- ١ - نخلط البيض؛ والسكر؛ والملح؛ وباقي المقادير ما عدا الدقيق.

٢ - وبعد ذلك نُضيف الدقيق حتى تتكون لدينا عجينة كعجينة الكعك العادي؛ ونتركه ليختمر.

٣ - نضعه في صينية مدهونة؛ ونضع عليه بيض مخفوق؛ ثم نضع عليه حسب الرغبة جبن شيدر مبشور؛ أو زعتر.

٤ - يدخل الفرن حتى يتحمر من أسفل؛ ومن أعلى.

٥ - يُفضل تقديمه مباشرة بعد خروجه من الفرن لأنه أذ؛ وهو ساخن.

فطائر السبانخ

أولاً : مقادير العجينة :-

- ١ - ٤ أكواب دقيق. ٢ - ملعقتان كبيرتان سكر. ٣ - ملعقة كبيرة خميرة. ٤ - ملعقة صغيرة ملح. ٥ - نصف كوب زيت زيتون. ٦ - كوب ماء دافئ. ٧ - بيضة لدهن الوجه.

ثانياً الحشوة :-

- ١ - ٢ كوب سبانخ مغسولة؛ ومقطعة؛ ومصفاة من الماء. ٢ - نصف كوب بصل مفروم. ٣ - ربع كوب عصير ليمون. ٤ - ربع كوب زيت زيتون. ٥ - ملعقتان كبيرتان سماق. ٦ - " حسب الرغبة " ملح.

الطريقة :-

- ١ - تخلط مكونات الحشوة جميعها مع بعض؛ وتترك لمدة نصف ساعة ثم تصفى.
- ٢ - تُضاف كل المحتويات الجافة على الدقيق المنخول؛ ثم يُضاف زيت الزيتون؛ والماء؛ ويُعجن حتى تتكون عجينة طرية صالحة للفرد مع مراعاة عدم إضافة الماء كله مرة واحدة ولكن بشكل تدريجي أي حسب احتياج العجين.

٣ - تُترك العجينة لتتخمر.

٤ - بعد التخمر تُفرد العجينة بسمك رقيق؛ وتُقطع دوائر؛ وتُحشى بحشوة السبانخ المصفاة؛ ثم تُقفل على شكل مثلثات.

٥ - يُدهن الوجه بالبيض المخفوق؛ وتدخل الفرن؛ وبعد النضج تُقدم؛ وبالهنا.

فطيرة الفاكهة

المقادير :-

- ١ - ٦ ملاعق كبيرة دقيق أبيض. ٢ - ٣ ملاعق كبيرة دقيق ذاتي التخمر. ٣ -
- ملعقتان كبيرتان سكر ناعم. ٤ - ٣ ملاعق كبيرة زبدة مقطعة. ٥ - صفار بيضة واحدة. ٦ - ملعقة كبيرة ماء. ٧ - ٤٠٠ جرام فواكه مشكلة معلبة. ٨ - علبة حليب مكثفة محلية. ٩ - نصف كوب جوز هند مبشور. ١٠ - نصف كوب لوز مقطع ومحمص. ١١ - ربع كوب طحين إضافي. ١٢ - كوب لوز مقطع.

الطريقة :-

١ - يوضع الدقيق والسكر والزبد في خلاط حتى يُصبح الخليط كفتات الخبز الخشن؛ ويُضاف صفار البيض؛ والماء؛ ثم تخطط المكونات من جديد حتى تتكون عجينة؛ وتُفرد على سطح مُغطى بالدقيق؛ وتوضع في صينية وترج في فرن حرارته عالية لمدة ١٠ دقائق.

٢ - تُخطط الفواكه المشكلة مع نصف علبة حليب مكثف محلي؛ وجوز الهند؛ واللوز المقطع المحمص والطحين الإضافي.

- ٣ - يوزع الخليط بالملعقة فوق العجينة؛ ثم يُرش اللوز المقطع فوق خايط الفواكه.
- ٤ - يُصب ما تبقى من الحليب المكثف المحلى بالتساوي فوق الخليط.
- ٥ - توضع الصينية في فرن حرارته متوسطة لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة حتى تصبح العجينة ذهبية اللون.

فطائر المسخن

المقادير :-

- ١ - دجاجة مسلوقة. ٢ - بصل شرائح. ٣ - ثوم. ٤ - كمية مناسبة من الدقيق.
- ٤ - صنوبر. ٥ - رُبْع كأس زيت زيتون. ٦ - خبز مُناسب.

الطريقة :-

- ١ - تُقطع الدجاجة قطع كبيرة؛ وتُحمر قليلاً بالزيت؛ ثم يُقلى البصل مع الثوم حتى يحمر.
- ٢ - نُحمر الصنوبر؛ والبصل؛ ونضع عليه قليل من الدقيق؛ وزيت الزيتون.
- ٣ - نضع خلطه البصل على الخبز؛ ثم الدجاجة؛ ونلف الخبز ونشربها بمرق الدجاج؛ ونزين الخبز بالصنوبر؛ ونُدخله الفرن حتى يحمر الخبز؛ ويُقطع ويُقدم مع سلطه الزبادي ...



فطائر السُّجق

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق. ٢ - نصف كوب زيت. ٣ - ملعقة خميرة فورية. ٤ -
- ملعقة بيكنج بودر. ٥ - ٤ ملاعق حليب بكرة. ٦ - ٤ ملعقة سكر. ٧ - ماء
- حسب العجينة حتى تصبح لينة القوام.

الطريقة :-

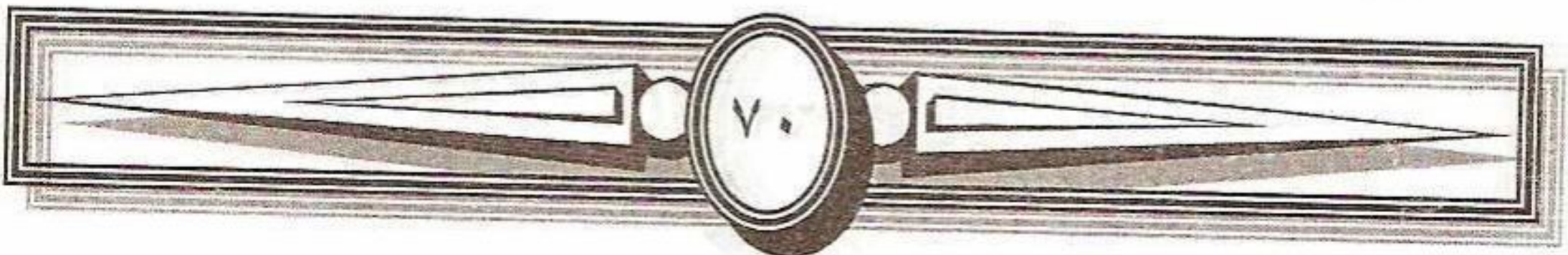
- ١ - يُعجن الدقيق؛ ويُخمر لمدة نصف ساعة.
- ٢ - وتُعمل الحشوة بالسُّجق؛ والبصل؛ والطماطم؛ والبهارات حسب الطلب؛
والفلفل الأخضر؛ والجزر؛ والملح؛ والبقدونس؛ وترفع علي النار حتي تنهمك
جميعها؛ ويتشربون شربة السُّجق.
- ٣ - توضع الحشوة وسط العجينة؛ وتوضع في صينية مدهونة بالزيت وتدخل
الفرن؛ وتُقدم ساخنة.

فطيرة الكنالوني المقلية

المقادير :-

- ١ - كوب دقيق أبيض. ٢ - كوب حليب سائل. ٣ - ملعقة طعام زيت. ٤ -
- ملعقة ملح. ٥ - ملعقة صغيرة فلفل أسود للتغطية. ٦ - بيضة. ٧ - ٤ أكواب
- لبن سائل. ٨ - بقسماط.

مقادير الحشوة :-



- ١ - مقدار مناسب من الجُبْن. ٢ - نصف كيلو لحم. ٣ - قليل من الخضراوات الطازجة. ٤ - سمك تونة.

الطريقة :-

- ١ - يُخلط الدقيق مع اللبن؛ والزيت ثم يُتبّل بالملح؛ والفلفل الأسود.
٢ - يُسكب مقدار ملعقة طعام من الخليط في مقلاة ذات قاعدة سميكة ساخنة حتى تتحمر؛ ثم تُقلب على الوجه الآخر.
٣ - تتكرر نفس العملية مع باقي الخليط.
٤ - تُحشى الأقراص بالحشوة الموضحة أعلاه؛ ثم تُطوي على شكل اسطوانة؛ ثم تُغمس في خليط من الحليب والبيض؛ ثم تُغطى بالبقسماط.
٥ - تُقلى الأقراص في زيت غزير ساخن على نار مُعتدلة حتى تتحمر؛ وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء؛ والعافية.

لحائف القرفة

المقادير :-

أولاً العجينة :-

- ١ - ٣ كوب دقيق. ٢ - ٤ ملاعق كبيرة لبن بودرة. ٣ - ٢ ملعقة خميرة فورية.
٤ - ٢ بيضة. ٥ - ثلاثة أرباع فنجان شاي زيت. ٦ - فنجان شاي سكر.

ثانياً الحشوة :-

- ١ - ٣ ملاعق سكر ناعم. ٢ - ملعقة قرفة مطحونة. ٣ - ملعقة واحدة مكسرات مطحونة (لوز أو فستق).

الطريقة :-

- ١ - تُعجن مقادير العجينة وتُغطى وتُترك في مكان دافئ نصف ساعة لتتخمر .
- ٢ - تُفرد العجينة؛ وتُدهن بالزيت؛ وتوضع الحشوة وتُلف كالسويسرول وتُقطع شرائح؛ ثم تُرص في صينية؛ وتوضع في الفرن إلى أن تتحمر من الأعلى والأسفل؛ وتخرج من الفرن ويُغمس بها اللوز؛ والفستق.

فطائر متنوعة

المقادير :-

- ١ - ثلاث أكواب ونصف دقيق . ٢ - ملعقة شاي ملح . ٣ - ثلاث أرباع كوب ماء . ٤ - نصف ملعقة أكل خميرة فورية . ٥ - بيضة . ٦ - نصف كوب زيت . ٧ - بطاطس مهروسة . ٨ - ملعقة أكل سكر .

الحشوة :-

- ١ - جبن أبيض . ٢ - نعناع ناشف . ٣ - قطعتين جبن كيري (أو لبننة) . ٤ - زعتر . ٥ - ٣ قطع لحم مفروم . ٦ - بصلة . ٧ - بهارات . ٨ - ملح . ٩ - لتر لبن سائل لتزيين الوجه .

الطريقة :-

- ١ - يُحمر البصل؛ ويُضاف إليه اللحم؛ والبهارات؛ والملح.
- ٢ - تُذاب الخميرة؛ والسكر في الماء.

٣ - يوضع الزيت؛ والبيض؛ والبطاطس؛ ويُضاف إليهم الماء المُذاب فيه الخميرة؛ ويُخلط جيداً؛ وتُترك حتى يتضاعف حجمها.

٤ - ثم تُقطع كور؛ وتُحشى بالحشوة السابقة وتُرص في صينية مدهونة بجانب بعضهم البعض.

٥ - ثم يُمسح وجهها بقليل من اللبن السائل؛ وتُرج في الفرن إلى أن تتضج؛ ويتحمر وجهها وتُقدم.

ملحوظة :-

بالإمكان حشو العجينة بجميع الحشوات السابقة؛ ووضعها بجانب بعضها البعض؛ وتدخل الفرن؛ وتخرج بعد أن تتضج.

فطائر مقلية بالسمن

المقادير :-

- ١ - ٣ أكواب دقيق فاخر . ٢ - ٣ ملاعق لبن بودرة . ٣ - فنجانين إلا ربع سكر .
- ٤ - ملعقة شاي خميرة . ٥ - ملعقة طعام بيكنج باودر . ٦ - ملعقة طعام كبيرة نشا . ٧ - رشّة ملح . ٨ - حبة بطاطس مسلوقة؛ ومهروسة جيداً . ٩ - نصف كوب ماء . ١٠ - سمن.

الحشوة :-

- ١ - جُبْن أو دجاج . ٢ - بيضتان . ٣ - ملعقتا زيت . ٤ - زيت للقلي .

الطريقة :-

- ١ - تُخلط المقادير الجافة عدا السمن؛ ويُضاف البيض؛ والبطاطس؛ والزيت؛ وتُعجن المقادير جيداً؛ وتُترك لتتخمر لمدة ساعة أو أكثر.

٢ - تُجزأ إلى كُرات صغيرة؛ وتوضع في وسط كل كُرة مقدار من الحشوة؛
وتُغمس الكُرات في السمسَم.

٣ - تُقلى في الزيت حتى تنتفخ؛ ويُصبح لونها ذهبي.

بيتزا ملفوفة

المقادير :-

١ - ملح. ٢ - ٥ ملاعق زُبدة. ٣ - ماء للعجن. ٤ - ملعقتان خميرة. ٥ -
ملعقة سكر. ٦ - ٣ أكواب دقيق. ٤ - كاتشب. ٥ - فطر مقطع. ٦ - زيتون
مقطع. ٧ - جبنة مودزاريلا. ٨ - فلفل أخضر مقطع قطع صغيرة.

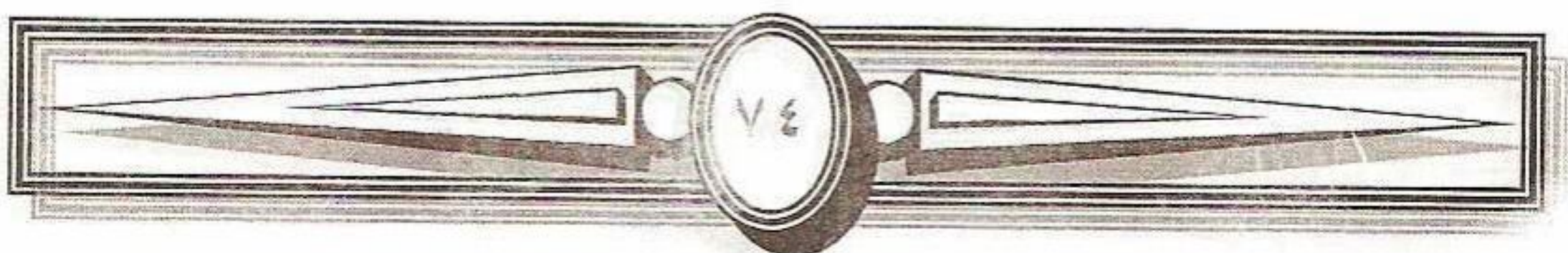
الطريقة :-

١ - تُذوب الخميرة؛ والسكر في قليل من الماء؛ وتُترك لمدة ١٠ دقائق؛ أو حتى
يتضاعف حجمها.
٢ - ثم يُخلط الدقيق؛ والزُبدة؛ والملح؛ ثم يُوضع فوقها الخميرة؛ ثم تُعجن؛ ويُضاف
إليها الماء حسب الحاجة؛ حتى تتكون عجينة متماسكة.
٣ - تُترك لمدة ساعة ثم تُفرد؛ وتُقَطع دوائر ثم امسح العجينة بالكاتشب؛ ثم ضع
عليها الفلفل الأخضر المُقطع قطع صغيرة؛ وفطر مُقطع؛ وزيتون مقطع؛ وجبنة
مودزاريلا؛ وأغلقها نصف دائرة؛ وامسح الوجه بالبيض؛ وادخلها الفرن لمدة ربع
ساعة؛ أو حتى تتضج.

خبز محشي بالدجاج

مقادير العجينة :-

١ - ٤ أكواب دقيق منخول. ٢ - ٤ ملاعق طعام لبن بودرة. ٣ - ٣ ملاعق
طعام سمن. ٤ - ٤ ملاعق طعام سكر. ٥ - ملعقة خميرة سريعة. ٦ - قليل من



الملح. ٧ - نصف ملعقة طعام بكنج باودر. ٨ - ماء للعجن. ٩ - وأخيراً كثير من الزيت لغمر العجينة.

مقادير الحشوة :-

١ - ٢ دجاجة مُخلّاة من العظم؛ ومسلوقة؛ ومقطعة قطع صغيرة. ٢ - ٤ بصلات كبيرة مفرومة فرماً ناعماً. ٤ - قرنان من الفلفل الأخضر الحار المفروم فرماً ناعماً. ٥ - ٢ من الفلفل الرومي مقطعة قطع صغيرة. ٦ - صنوبر محمر. ٧ - قليل من الزيت. ٨ - قليل من الملح. ٩ - بهارات (فلفل أسود؛ وكمون؛ وكاري؛ وجوزة الطيب؛ وقليل من الزعفران).

الطريقة :-

إعداد العجينة :-

تُخلط جميع المقادير الجافة؛ وتُبس بالسمنة؛ وتُعجن بالماء حتى تُصبح عجينة طرية متماسكة؛ وتحتاج هذه العجينة حوالي عشر دقائق حتى تُصبح جاهزة؛ وتُقطع إلى ٦ قطع وتُكور؛ وتُغمر في كثير من الزيت؛ وتترك لتختمر لمدة ساعة.

الحشوة :-

١ - ضعي قليل من الزيت في المقلاة؛ وضعي البصل؛ ويُقلب حتى يصفر لونه. ٢ - يُضاف الدجاج؛ والفلفل؛ والبهار؛ والملح؛ وقليل جداً من ماء سلق الدجاج؛ ويُقلب على النار حتى يجف الماء.

لف العجينة :-

١ - افردى كل قطعة من العجينة حتى تُصبح رقيقة بعض الشيء. ٢ - ضعي كمية مناسبة من الدجاج؛ وافرديه على سطح العجينة؛ ورشي قليل من الفلفل الرومي؛ والصنوبر.

٣ - ثم لفي العجينة بطريقة اسطوانية مُستطيلة؛ ولفيها على هيئة كعكة مُستديرة؛ وادهني الوجه بصفار البيض؛ ورشي عليه قليل من السمسم؛ وعند الانتهاء من جميع الكمية سخني الفرن على درجة حرارة ٣٥٠؛ واتركي أقراص العيش أثناء ذلك لمدة عشرة دقائق لتختمر قبل إدخالها إلى الفرن؛ ثم ضعيها في الفرن حتى تمام النضج من أسفل تماماً؛ ثم نحمر الوجه في فرن متوسط الحرارة؛ وتقدم وهي ساخنة؛ وبالهناء والشفاء.

دجاج بالفل

المقادير :-

١ - ٣ صدور دجاج منزوعة العظم؛ والجلد. ٢ - قليل من الملح، والفلفل الأسود؛ والفلفل الأحمر البودرة. ٣ - ٣ ملاعق طعام زيت. ٤ - نصف بصله مقطعة صغير. ٥ - نصف فلفل خضراء مُقطعة صغير. ٤ - ٣ فصوص ثوم مفرومة. ٥ - ٣ ملاعق دقيق. ٦ - نصف ملعقة ملح حسب الرغبة. ٧ - نصف ملعقة فلفل أحمر. ٨ - كوب طماطم مقطّع. ٩ - كوب شوربة دجاج. ١٠ - ملعقة عصير ليمون. ١١ - ملعقة توابل مشكلة. ١٢ - كوب فلفل رومي أحمر مشوي.

الطريقة :-

١ - رشي الملح؛ والفلفل الأسود؛ والفلفل الأحمر على صدور الدجاج؛ وبهرها جيداً؛ ثم غطيه بورق حراري؛ وضعيها إما في المايكروويف؛ أو في الفرن حتى ينضج؛ واتركيه جانباً.

٢ - بعد النضج برديه تماماً ثم قطعيه إلى قطع؛ وفي أثناء ذلك ضعي زيت في مقلاة؛ وضعي عليها البصل؛ والفلفل الأخضر؛ والثوم؛ وأضيفي له الدقيق؛ والملح؛ والفلفل الأحمر؛ وحركيهم جيداً؛ وأضيفي الطماطم؛ والشوربة؛ وقلبيهم جيداً.

٣ - أضيفي بقية المكونات؛ واطبخيهم إلى أن يثخن المزيج؛ وأضيفي الدجاج؛ وأضيفي التوابل؛ والملح؛ وقلبي المزيج؛ واتركيهم حتى يتسبك الخليط؛ ثم يُقدم.

دجاج بالكريمة الحمراء

المقادير :-

١ - دجاجة مسلوقة بدون جلد مع البهارات؛ والفلفل الأسود؛ والبصل؛ والدارسين؛ وحب الهيل؛ والملح؛ وبدون دهن. ٢ - ٤ أرغفة. ٣ - بصلة صغيرة مقطعة تقطيع صغير. ٤ - بقდونس ناعم تقريباً. ٥ - ٣ ملاعق طعام. ٥ - ٢ علبة كريمة حمراء. ٦ - نصف كيلو جبن مودزاريللا مبشور. ٧ - مكعب مرقة دجاج ماجي. ٨ - قليل من زيت الذرة.

الطريقة :-

١ - نُفَتت الدجاجة المسلوقة بدون العظم؛ ونحمر الدجاجة مع البصل؛ والزيت؛ والبقدونس؛ والبهارات؛ والفلفل الأسود؛ ومكعب ماجي.

٢ - نُضيف نصف كمية الجبن على الدجاج الساخن؛ وعلبه كريمة؛ أو أقل على الدجاج؛ ونقلبه جيداً.

٣ - نفرّد الخبز؛ ونضع كمية من الحشوة على الطرف؛ ونلفها مثل السجادة جيداً؛ ونقسمها ٤ أقسام؛ أو ٣ حسب الرغبة.

٥ - نرص قطع الخبز في طبق فرن؛ ونرش عليه علبة كريمة؛ وباقي كمية الجبن؛ ونُدخله الفرن على الرف الأوسط؛ وحرارة مُعتدلة؛ ونولع النار السفلية فقط حتى لا يحترق الجبن.

٦ - وإذا ساح الجُبْن نُطْفِئُ الفُرنَ؛ وإذا كُنْتُي تَريدينها مَقرمِشَة من فوق؛ ومُحَمَّرَة نولع النار العلوية؛ والسُفلية؛ ولا تَضَعِي الجُبْنَ إلَّا آخر شيء عندما تَبْدَأ الكريمة بالنشفان؛ وإذا ساح الجُبْن نُطْفِئُ النار؛ ثم يُقدَّم في طبق التقديم؛ ونُزِينُه بقليل من البقدونس.

ملحوظة :-

البقدونس داخل الحشوة هو الذي يُعطيه طعم لذيذ؛ يعني مُمكن تَزيدِ الكمية منه.



المحتويات

| الموضوع | الصفحة | الموضوع | الصفحة |
|---------------------------------------|--------|--|--------|
| ١ - عجينة طرية | ٥ | ٢٧ - سندوتشات اللحم المفروم | ٢٢ |
| ٢ - عجينة (١) | ٥ | ٢٨ - شطائر اللحم المفروم | ٢٢ |
| ٣ - عجينة فطائر طرية ومنفوخة | ٦ | ٢٩ - طريقة أخرى لشاورما الدجاج .. | ٢٣ |
| ٤ - كيف تُحشى العجينة؟ | ٧ | ٣٠ - سندوتشات التونة بالذرة | ٢٤ |
| ٥ - عجينة للبيتزا | ٧ | ٣١ - شطائر الخبز بالجبن والمايونيز ... | ٢٥ |
| ٦ - عجينة (٢) | ٧ | ٣٢ - شطائر البيض بالحليب | ٢٥ |
| ٧ - عجينة البف باستر | ٨ | ٣٣ - شاورما الصاج | ٢٦ |
| ٨ - عجينة الفطائر | ٨ | ٣٤ - شطائر الديك الرومي مع الذرة .. | ٢٦ |
| ٩ - عجينة للبيتزا | ٩ | ٣٥ - شطائر الخبز بالزعتر | ٢٧ |
| ١٠ - عجينة لكل الاستخدامات | ٩ | ٣٦ - شطائر التونة بطريقة أخرى | ٢٧ |
| ١١ - عجينة لكل شيء | ١٠ | ٣٧ - ساندوتش الدجاج | ٢٨ |
| ١٢ - عجينة الفطائر | ١٠ | ٣٨ - كودو منزلي | ٢٩ |
| ١٣ - خبز التوست | ١١ | ٣٩ - شطائر الدجاج | ٣٠ |
| ١٤ - كرواسون | ١٣ | ٤٠ - سندوتش الدجاج مرة أخرى .. | ٣٠ |
| ١٥ - أولاً الشطائر | ١٥ | ٤١ - سندوتشات التونة | ٣١ |
| ١٦ - شطائر الهوت دوج بالمودزاريللا .. | ١٥ | ٤٢ - أصابع الشاورما | ٣٢ |
| ١٧ - شطيرة الهوت دوج اللذيذ | ١٥ | ٤٣ - شاورما سريعة | ٣٣ |
| ١٨ - شطيرة الدجاج مع المايونيز | ١٦ | ٤٤ - شطائر الكليب | ٣٣ |
| ١٩ - شطيرة الجبن بالفطر | ١٦ | ٤٥ - بيف باستري بالدجاج | |
| ٢٠ - شطائر العيش الشامي | ١٧ | والصلصة البيضاء | ٣٤ |
| ٢١ - شاورمة الدجاج | ١٧ | ٤٦ - الفلافل الكذابة | ٣٥ |
| ٢٢ - شطائر الجبن | ١٨ | ٤٧ - شطائر الدجاج الروسي | ٣٥ |
| ٢٣ - شطيرة الديك الرومي | ٢٠ | ٤٨ - ثانياً الفطائر | ٣٧ |
| ٢٤ - شطيرة المرتديلا | ٢٠ | ٤٩ - فطائر القمح | ٣٧ |
| ٢٥ - سندوتش دجاج | ٢١ | ٥٠ - فطائر التونة المقلية | ٣٧ |
| ٢٦ - سندوتشات دجاج بالمايونيز | ٢١ | ٥١ - الأقماع | ٣٨ |

| الموضوع | الصفحة | الموضوع | الصفحة |
|--------------------------------|--------|------------------------------|--------|
| ٥٢ - فطائر السبانخ | ٣٨ | ٧٤ - السينمور، رول | ٥٩ |
| ٥٣ - فطائر الدجاج | ٣٩ | ٧٥ - المناقيش الشامية | ٦٢ |
| ٥٤ - فطيرة بالخضار | ٤٠ | ٧٦ - فطيرة الدجاج | ٦٣ |
| ٥٥ - الفطائر السريعة | ٤٢ | ٧٧ - فطائر الجبن بالبقدونس | ٦٤ |
| ٥٦ - كالينولي باللحم المفروم | ٤٣ | ٧٨ - فطائر بالجبن | ٦٥ |
| ٥٧ - قوالب الدجاج الصغيرة | ٤٥ | ٧٩ - فطيرة الدجاج بالسبانخ | ٦٦ |
| ٥٨ - فطيرة فم السمكة | ٤٦ | ٨٠ - فطير الجلاش | ٦٦ |
| ٥٩ - الفطيرة السريعة | ٤٧ | ٨١ - لفائف الخبز | ٦٧ |
| ٦٠ - فطائر بالجبن | ٤٧ | ٨٢ - لفائف الدجاج | ٦٨ |
| ٦١ - فطائر اللحم | ٤٨ | ٨٣ - فطائر الجبن بالبقدونس | ٦٩ |
| ٦٢ - الفطائر اللذيذة المقلية | ٤٩ | ٨٤ - فطائر بالكيشو | ٦٩ |
| ٦٣ - البانكيك | ٥٠ | ٨٥ - كيك مالح | ٧٠ |
| ٦٤ - فطيرة الديك الرومي المدخن | ٥١ | ٨٦ - فطائر السبانخ | ٧١ |
| ٦٥ - كالينولي | ٥٣ | ٨٧ - فطيرة الفاكهة | ٧٢ |
| ٦٦ - لفائف الزعتر | ٥٣ | ٨٨ - فطائر المسخن | ٧٣ |
| ٦٧ - فطائر مقلية شهية | ٥٤ | ٨٩ - فطائر السجق | ٧٣ |
| ٦٨ - المسخن الفلسطيني | ٥٥ | ٩٠ - فطيرة الكنالوني المقلية | ٧٤ |
| ٦٩ - فطائر العرائس | ٥٥ | ٩١ - لفائف القرفة | ٧٥ |
| ٧٠ - بيتزا السبانخ باللوز | ٥٦ | ٩٢ - فطائر متنوعة | ٧٦ |
| ٧١ - كنالوني | ٥٧ | ٩٣ - فطائر مقلية بالسمن | ٧٧ |
| ٧٢ - سبرنج رول بالدجاج والجبن | ٥٨ | ٩٤ - بيتزا ملفوفة | ٧٨ |
| ٧٣ - فطائر الخبيزة الشامية | ٥٩ | ٩٥ - الفهارس | ٧٩ |

